

# SUPERFILTROSTABIL

Solución de gomas arábicas seleccionadas

ESTABILIDAD COLOIDAL DE LOS VINOS

## CARACTERÍSTICAS

- ◆ El uso de goma arábica se hace como tratamiento de acabado en la estabilización coloidal de los vinos.  
Reconstituye la protección inicial, eliminada en la fermentación y la clarificación.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** es un producto elaborado a partir de gomas especialmente seleccionadas, puestas en solución, purificadas y aseptizadas.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** sólo debe utilizarse en vinos límpidos, previamente clarificados y filtrados.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** responde a tres preocupaciones importantes del productor o del comerciante antes del embotellado :
  - **Asegura la estabilización de la materia colorante** en vinos tintos, con el fin de evitar enturbiamientos y deposiciones de la materia colorante condensada en las botellas, en caso de que el vino sea expuesto a bajas temperaturas.
  - **Refuerza** y completa la acción estabilizante del ácido metatartárico **V40** ; **SUPERFILTROSTABIL** reacciona sinérgicamente con **V40** reduciendo el peligro de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico en caso de exposición a bajas temperaturas.
  - **Previene la quiebra férrica** en los vinos que presentan una concentración límite de hierro, lo que evita las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.
- ◆ **SUPERFITROSTABIL** es una solución de goma arábica de densidad 1100 g/L.
- ◆ Su pH, relativamente alto (3,8) en comparación con otras disoluciones de gomas arábicas, le confiere una gran estabilidad durante mucho tiempo.
- ◆ Por su composición, **SUPERFILTROSTABIL** tiene una gran eficacia que le permite adaptarse a la mayoría de casos de estabilización de vinos (ver Figura n°1).

### Eficacia de distintas gomas arábicas

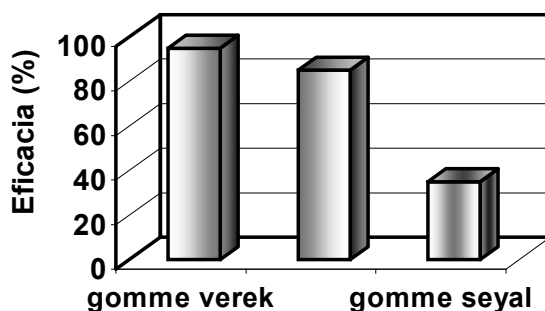


Figura 1 – Eficacia comparada de diferentes tipos de goma arábica.

## UTILIZACIÓN

- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** debe adicionarse sobre el vino límpido. El vino deberá entonces clarificarse y filtrarse antes de adicionar la goma.
- ◆ El vino, una vez adicionada la goma, no debe volver a clarificarse puesto que la goma impediría la sedimentación del clarificante dando lugar a un enturbiamiento permanente.
- ◆ De la misma forma, la goma tiene un efecto colmatante sobre los filtros, pero este efecto está muy limitado si la goma se adiciona menos de 2 horas antes de la filtración.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ **De 1 litro/30 hL a 1 litro/5 hL.**  
Las dosis deberán fijarse en función del grado de inestabilidad de la materia colorante del vino; para conocerla, realizar un test de exposición al frío (4 a 6 días a + 2°C).

## MODO DE EMPLEO

- ◆ En el embotellado, adicionar **SUPERFILTROSTABIL** con la ayuda de una bomba dosificadora colocada en la aspiración y unida a la maquina de embottellado.

## PRESENTACIONES

- ◆ Garrafa de 20 litros.
- ◆ Cisterna de 1000 litros.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.