

SUPERNEOSTABIL

Disoluciones de goma arábica

ESTABILIDAD COLOIDAL PARA VINOS

CARACTERÍSTICAS

La goma arábica se utiliza como **tratamiento de acabado en la estabilización coloidal de los vinos**. Reconstituye la protección inicial, eliminada en la fermentación y la clarificación.

SUPERNEOSTABIL es una disolución de goma arábica, de densidad garantizada ($d = 1100$), elaborada cuidadosamente por **MARTIN VIALATTE** a partir de goma especialmente seleccionada, puesta en solución, purificada y aseptizada.

El uso de goma arábica en vinos límpidos, previamente clarificados y filtrados, responde a cuatro preocupaciones principales del productor o comerciante antes del embotellado :

- ◆ Asegurar la estabilización de la materia colorante en los vinos tintos con el fin de evitar enturbiamientos y deposiciones de la materia colorante condensada en las botellas cuando el vino es expuesto a bajas temperaturas.
- ◆ Reforzar y completar la acción estabilizante del ácido metartárico V40; la goma actúa sinérgicamente con V40, reduciendo el riesgo de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico a bajas temperaturas.
- ◆ Conferir, gracias a su acción como coloide protector, redondez y suavidad a los vinos ya sean estos blancos, rosados o tintos; en estos últimos la sensación de astringencia provocada por los taninos más groseros resulta atenuada.
- ◆ Impedir la quiebra férrica en los vinos cuando la concentración de hierro se encuentra próxima a valores límite, lo que permite evitar las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.

SUPERNEOSTABIL corresponde a una protección estándar de seguridad para los vinos que no presentan un riesgo manifiesto de quiebra provocada por el frío.

UTILIZACIÓN

- ◆ **SUPERNEOSTABIL**, debe adicionarse sobre el vino límpido.
El vino debe estar clarificado y filtrado ante la adición de goma.
- ◆ El vino, una vez adicionada la goma, no debe volver a clarificarse puesto que la goma impediría en parte la sedimentación del clarificante dando lugar a una turbidez permanente.
Del mismo modo, la goma tiene un efecto colmatante en los filtros. Este efecto es muy limitado cuando la goma se adiciona menos de 2 horas antes de la filtración.

DOSIFICACIÓN

- ◆ **SUPERNEOSTABIL** : 1 L / 20 hL a 1 L / 5 hL
Debe elegirse la dosis en función de la inestabilidad del color del vino.
Para apreciarla, realizar un test en frío (4 a 6 días a + 2°C).

MODO DE EMPLEO

- ◆ En el embotellado, adicionar **SUPERNEOSTABIL** con la ayuda de una bomba dosificadora colocada en la aspiración.

PRESENTACIONES

- ◆ Bidones de 20 L
- ◆ Cisterna de 1000 L

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, 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.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.