

STABIFLOR

Sorbato potásico (E202)

FUNGISTÁTICO : IMPIDE EL DESARROLLO DE LAS LEVADURAS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **STABIFLOR es un fungistático** : impide el desarrollo de las levaduras (levaduras de fermentación o levaduras de velo).
 - estabiliza los vinos que contienen azúcares.
 - impide la formación de la "flor".

EN QUÉ VINOS SE USA STABIFLOR ?

- ◆ **Vinos blancos dulces** :
STABIFLOR es indispensable para evitar las refermentaciones sin alterar la calidad del vino por el uso de dosis demasiado elevadas de SO₂.
- ◆ **Vinos blancos secos - vinos rosados** :
El uso de **STABIFLOR** es aconsejado siempre que estos vinos contengan aún cantidades incluso pequeñas de azúcares, lo que suele ser bastante habitual.
- ◆ **Vinos tintos** :
Cuando estos vinos presentan azúcares residuales, el uso de **STABIFLOR** evita el desarrollo de las levaduras en las botellas.
STABIFLOR es también el tratamiento preventivo indispensable contra la aparición de la "flor".

LEGISLACIÓN

- ◆ **Dosis máxima legal..... 26 g/hl**
- ◆ La adición de sorbato potásico está autorizada en tanto que la concentración final en el producto tratado sea inferior a 200 mg/l (en ácido sorbico).

DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis aconsejada vino de 10% vol..... 26 g/hl
vino de 12% vol..... 20 g/hl

PREPARACIÓN

- ◆ NO UTILIZAR NUNCA **STABIFLOR** SIN UN MÍNIMO DE 30 a 50 mg/l de SO₂ LIBRE EN EL VINO : por debajo de estas dosis el sorbato potásico podría degradarse debido a la acción de las bacterias proporcionando un sabor desagradable e indeleble al vino ("sabor a geranio").
- ◆ Disolver 1 Kg de **STABIFLOR** en 4 o 5 litros de agua fría, nunca directamente en el vino.
- ◆ Adicionar al vino de forma regular y homogénea en el transcurso de un remontado o un trasiego.

PRESENTACIONES

- ◆ Caja de 20 x 1 Kg
- ◆ Saco de 5 kg – caja de 3 x 5 kg.
- ◆ Saco de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.