

FILTROSTABIL

Lösung von Gummiarabicum aus Acacia verec

KOLLOIDALE STABILITÄT DER WEINE

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **FILTROSTABIL** ist eine ausschließlich aus Acacia verec stammende Lösung von Gummi arabicum.
- ◆ Die Acacia verec oder senegalesische Akazie ist ein Strauch, der nur in den Ländern der Sahel-Zone, insbesondere in der Region Kordofan im Sudan, wächst.
- ◆ Das von diesem Baum stammende Harz tritt in Form sehr harter Knötchen auf.
- ◆ **FILTROSTABIL** ist gekennzeichnet durch eine Drehbarkeit, die unter -26° sein muss; auf diese Weise stimmt sie mit den Vorschriften des Internationalen Önologiekodex (Codex Oenologique International) überein.
- ◆ Von **MARTIN VIALATTE** wird dieses Gummi Arabicum, das als geklärte und sterile Lösung vorliegt, äußerst sorgfältig ausgewählt.
- ◆ **FILTROSTABIL** ist als Lösung mit folgenden Eigenschaften erhältlich:
 - Dichte : **1 100 kg/m³**
 - pH-Wert : **3,5 bis 4,0**
 - SO₂ : **4 g/L.**Sein relativ hoher pH-Wert verleiht ihm für lange Zeit eine hohe Stabilität.
- ◆ **FILTROSTABIL** darf nur bei klaren Weinen, die vorher geschönt und filtriert wurden, verwendet werden.
- ◆ **FILTROSTABIL** liefert eine Lösung für drei wichtigen Kernfragen, mit denen der Erzeuger vor dem Flaschenabzug konfrontiert ist, nämlich:
 - Für die Stabilisierung des Farbstoffs bei Rotweinen zu sorgen, um die Ausbildung von Trübungen und von Ablagerungen von kondensiertem Farbstoff in den Flaschen zu vermeiden, wenn der Wein niedrigen Temperaturen ausgesetzt ist.
 - Die stabilisierende Wirkung der Metaweinsäure **V40** zu verstärken und zu ergänzen; durch seine schützende Wirkung wirkt **FILTROSTABIL** synergetisch mit **V40** und vermindert das Risiko, dass sich Kristallablagerungen von Kaliumbitartrat bilden, wenn der Wein der Kälte ausgesetzt ist.
 - Die mit der Eisentrübung (weißer Bruch) in Zusammenhang stehenden Risiken einzuschränken, wenn der Eisengehalt grenzwertig ist; dadurch lässt sich vermeiden, dass eine spezielle Behandlung durchgeführt werden muss.
- ◆ Aufgrund seiner Zusammensetzung besitzt **FILTROSTABIL** eine große Wirksamkeit, dank derer es sich für alle Fälle von Weinstabilisierungen als geeignet erweist.

BENUTZUNGSBEDINGUNGEN

- ◆ **FILTROSTABIL** muss klarem Wein zugesetzt werden. Vor dem Zusetzen des Gummis muss der Wein geschönt und filtriert worden sein.
- ◆ Wenn der Wein mit **FILTROSTABIL** behandelt wurde, darf er nicht mehr geschönt werden. Das Gummiarabicum verhindert, dass das Schönungsmittel wirkt, und bindet den Trub.
- ◆ Das Gummiarabicum verstopft die Filter; diese Wirkung wird aber deutlich herabgesetzt, wenn das Gummi wenigstens zwei Stunden vor der Filtration zugesetzt wird.

DOSIERUNG

- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften
- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Von 1 Liter für 30 hL Wein bis 1 Liter für 5 hL Wein.
- ◆ Die Dosis muss je nach der Instabilität der Farbe des Weines gewählt werden; um das beurteilen zu können, sollte ein Kältetest (4 bis 6 Tage bei + 2°C) durchgeführt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Beim Flaschenabzug **FILTROSTABIL** mit Hilfe einer an die Flaschenfüllanlage angeschlossene Dosierungspumpe zusetzen.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.