

FILTROSTABIL

Solution de gomme arabique issue d'Acacia verek E414

STABILITE COLLOIDALE DES VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ **FILTROSTABIL** est une solution de gomme arabique issue exclusivement d'Acacia verek.
- ◆ L'Acacia verek ou Acacia sénégal est un arbuste qui pousse uniquement dans les pays du Sahel et principalement au Soudan, dans la région de Kordofan.
- ◆ La gomme issue de cet arbre se présente sous forme de nodules très durs.
- ◆ **FILTROSTABIL** est caractérisée par un pouvoir rotatoire qui doit être inférieur à -26° .
- ◆ **MARTIN VIALATTE** sélectionne très rigoureusement cette gomme arabique, qui est mise en solution à 290g/L stabilisée avec 4g/L de SO₂.
Son ph, relativement élevé, lui confère une grande stabilité dans le temps.
- ◆ **FILTROSTABIL** ne doit être employée que sur vins limpides, préalablement collés et filtrés.
- ◆ **FILTROSTABIL** répond à trois préoccupations importantes de l'élaborateur avant la mise en bouteille :
 - Assurer la stabilisation de la matière colorante des vins rouges, afin d'éviter la formation en bouteilles, de troubles et de dépôts de matière colorante condensée, lorsque le vin subit des températures basses.
 - Renforcer et compléter l'action stabilisatrice de l'acide métatartrique **V40** ; par son effet protecteur **FILTROSTABIL** agit en synergie avec **V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium lors de l'exposition au froid
 - Limiter les risques de casse ferrique des vins lorsque les teneurs en fer sont limitées et permettre, ainsi, d'éviter la mise en œuvre d'un traitement spécifique.
- ◆ De part sa constitution, **FILTROSTABIL** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à tous les cas de stabilisation des vins.

CONDITIONS D'UTILISATIONS

- ◆ **FILTROSTABIL** doit être introduit sur vin limpide. Le vin devra être collé et filtré avant l'ajout de gomme. Le vin une fois gommé, ne doit plus être collé. La gomme empêche la prise de colle et fixe le trouble.
- ◆ La gomme a un effet colmatant sur les filtres, mais cet effet est nettement diminué si la gomme est ajoutée moins de deux heures avant la filtration.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur
- ◆ De 1 litre pour 30 hL de vin à 1 litre pour 5 hL de vin.
- ◆ La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin ; pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à + 2°C).

MODE D'EMPLOI

- ◆ A la mise en bouteille, ajouter **FILTROSTABIL** à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.
- ◆ **Attention** : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacon de 1 L.
- ◆ Jerricans de 5 L, 10 L et 20 L.
- ◆ Citerne de 1000 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.