

# FILTROSTABIL P

Gomme arabique issue d'Acacia verek E414  
sous forme de granulés fins, très solubles

STABILITE COLLOIDALE DES VINS

**OMRI**<sup>®</sup>  
**L i s t e d**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ **FILTROSTABIL P** se présente sous forme de granulés fins.
- ◆ C'est une gomme arabique issue d'Acacia verek.
- ◆ La particularité de **FILTROSTABIL P** est la facilité à se dissoudre. En effet, ce produit est directement soluble dans le vin évitant ainsi une étape de dissolution dans l'eau.
- ◆ Ce caractère est rendu possible grâce à une maîtrise parfaite de la granulométrie qui confère à ce produit une mouillabilité et donc une solubilité incomparable.
- ◆ Comme toute gomme arabique, **FILTROSTABIL P** ne doit être employé que sur vin limpide, préalablement collé et filtré.
- ◆ **FILTROSTABIL P** répond à trois préoccupations importantes du vinificateur, 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, lors de l'exposition à des températures basses.
  - Renforcer et compléter l'action stabilisatrice de l'acide métatartrique **V40** ; par son effet colloïde protecteur, **FILTROSTABIL P** agit en synergie avec **V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium dans les vins soumis à de basses températures.
  - Prévenir la casse ferrique des vins lorsque leur teneur en fer est limite, et éviter la contrainte d'un traitement déferrant.
- ◆ De part sa constitution, **FILTROSTABIL P** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à tous les cas de stabilisation des vins.

## CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **FILTROSTABIL P** doit être introduit dans un 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 empêchant la prise de colle et fixant 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
- ◆ 10g/hL à 50g/hL.
- ◆ 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), en ajoutant des doses croissantes de **FILTROSTABIL P**. La dose retenue sera celle qui préserve la limpidité du vin dans ces conditions de température.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Si cela est possible, saupoudrer directement la quantité de **FILTROSTABIL P** nécessaire au traitement sur le vin en agitation. Dans le cas contraire, dissoudre préalablement **FILTROSTABIL P** dans du vin (2 kg dans 10 L) puis ajouter la solution à l'ensemble du vin et homogénéiser.  
Pour éviter les éventuels ennuis de colmatage des filtres, lors de la mise en bouteille, ajouter **FILTROSTABIL P** à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.  
Dans ce cas, dissoudre **FILTROSTABIL P** directement dans le vin en utilisant du matériel bien propre pour éviter de contaminer le mélange. La concentration est à adapter pour que la viscosité soit compatible avec le bon fonctionnement de la pompe doseuse.
- ◆ **Attention** : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

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