

STABIFLOR

Sorbate de potassium (E 202)

FONGISTATIQUE : EMPECHE LE DEVELOPPEMENT DES LEVURES

CARACTERISTIQUES

- ◆ **STABIFLOR est un fongistatique** : il empêche le développement des levures (levures de fermentation ou levures de voile).
 - Il stabilise les vins contenant du sucre.
 - Il empêche la formation de la "fleur".

SUR QUELS VINS EMPLOYER STABIFLOR ?

- ◆ **Vins blancs doux :**
STABIFLOR est indispensable pour éviter les refermentations sans altérer la qualité des vins par des doses trop élevées de SO₂.
- ◆ **Vins blancs secs - vins rosés :**
STABIFLOR est conseillé chaque fois que ces vins renferment encore des quantités même minimales de sucre, ce qui est assez fréquent.
- ◆ **Vins rouges :**
Lorsque ces vins présentent du sucre résiduel, l'emploi de **STABIFLOR** évite le développement de levures en bouteille.
STABIFLOR est aussi le traitement préventif indispensable contre l'apparition de la "fleur".

LEGISLATION

- ◆ **dose maximum légale..... 26 g/hL**
- ◆ Addition de sorbate de potassium autorisée si la teneur finale du produit traité est inférieure à 200 mg/L exprimée en acide sorbique.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Dose conseillée vin ayant un titre alcoolique de 10% vol..... 26 g/hL
 vin ayant un titre alcoolique de 12% vol..... 20 g/hL

MISE EN ŒUVRE

- ◆ NE JAMAIS EMPLOYER **STABIFLOR** SANS UN MINIMUM DE 30 à 50 mg/L de SO₂ LIBRE DANS LE VIN : en dessous de cette dose le sorbate de potassium risque de se dégrader sous l'action de bactéries en donnant un goût désagréable et indélébile au vin ("goût de géranium").
- ◆ Dissoudre 1 Kg de **STABIFLOR** dans 4 L à 5 L d'eau froide, jamais directement dans le vin.
- ◆ Incorporer au vin de manière régulière et homogène au cours d'un remontage ou d'un transfert.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Carton de 20 x 1 Kg
- ◆ Sac de 5 kg - carton de 3 x 5 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.