

SUPERFILTROSTABIL

Solution de gommés arabiques sélectionnées E414

STABILITE COLLOIDALE DES VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ La gomme arabique est le traitement de finition de la stabilisation colloïdale des vins. Elle reconstitue la protection initiale, éliminée par la fermentation et la clarification.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** est un produit élaboré à partir de deux gommés spécialement sélectionnées, mises en solution, épurées et aseptisées.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** ne doit être employé que sur vins limpides, préalablement collés et filtrés.
- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** répond à trois préoccupations importantes du producteur ou du négociant avant la mise en bouteille :
 - **Assurer la stabilisation de la matière colorante** sur les vins rouges et éviter, ainsi, 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 colloïde protecteur, **SUPERFILTROSTABIL** agit en synergie avec **V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium lors de l'exposition au froid.
 - **Prévenir la casse ferrique des vins** lorsque leur teneur en fer est limite et éviter la contrainte d'un traitement déferrant.
- ◆ **SUPERFITROSTABIL** est une solution de gomme arabique de densité 1100, à 290g/L stabilisée avec 4g/L de SO₂
- ◆ Son pH, relativement élevé (3,8), par rapport aux autres solutions de gommés arabiques, lui confère une grande stabilité dans le temps.
- ◆ De part sa constitution **SUPERFILTROSTABIL** possède une grande efficacité lui permettant de s'adapter à la plupart des cas de stabilisation des vins.

CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **SUPERFILTROSTABIL** doit être introduit sur vin limpide. Le vin devra donc être collé et filtré avant l'ajout de la 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
- ◆ **1 litre pour 30 hL à 1 litre pour 5 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).

MODE D'EMPLOI

- ◆ A la mise en bouteille, ajouter **SUPERFILTROSTABIL** 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.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, 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.