

FILTROSTABIL P

Goma arábica procedente de Acacia verek, en forma de finos gránulos
Estabilización de la materia colorante en los vinos tintos
y de los enturbiamientos coloidales en los vinos blancos

CARACTERÍSTICAS

FILTROSTABIL P se presenta en forma de finos gránulos.

Es una goma arábica de gran calidad procedente de Acacia verek.

La particularidad de **FILTROSTABIL P** es su fácil disolución. En efecto, este producto puede disolverse directamente en vino evitando de esta manera una etapa de disolución previa en agua.

Esta propiedad es posible gracias a que su granulometría ha sido perfectamente matizada para conferir al producto una gran capacidad de absorción de agua y consecuentemente una solubilidad incomparable.

Como cualquier goma arábica, **FILTROSTABIL P** sólo debe usarse en un vino ya límpido, es decir, que haya sido previamente clarificado y filtrado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

FILTROSTABIL P responde a tres preocupaciones importantes para el elaborador de vinos, antes del embotellado :

- Asegurar la estabilización de la materia colorante de los vinos tintos, con el fin de evitar la formación, en la botella, de enturbiamientos y sedimentaciones de la materia colorante condensada, cuando éste se encuentra expuesto a bajas temperaturas.
- Reforzar y completar la acción estabilizadora del ácido metatartárico **V40** ; gracias a su efecto protector de coloides, **FILTROSTABIL P** actúa sinérgicamente con **V40** reduciendo el riesgo de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico en los vinos que se encuentran expuestos a bajas temperaturas.
- Prevenir la quiebra férrica de los vinos cuando la concentración de hierro se encuentra próxima a la concentración límite, evitando de esta manera las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.

Gracias a su composición, **FILTROSTABIL P** posee una eficacia tal que le permite adaptarse a cualquier caso de estabilización de vinos.

APLICACIONES

- Aplicación en vinos tintos, blancos y rosados.
- Aplicación en vinos clarificados y filtrados, antes del embotellado, de cara a su estabilización.

DOSIS

10 g/hL a 50g/hL.

La dosis debe determinarse en función de la inestabilidad del color del vino. Para ello, llevar a cabo un test al frío (4 a 6 días a + 2 °C).

037/2020 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

MODO DE EMPLEO

Añadir **FILTROSTABIL P** una vez el vino ya ha sido clarificado y filtrado. Disolver previamente **FILTROSTABIL P** en vino (2 kg en 10 L) y añadirlo durante el embotellado, con la ayuda de una bomba dosificadora conectada a la llenadora de botellas. Esta operación debe realizarse bajo unas estrictas condiciones de limpieza e higiene para evitar cualquier tipo de contaminación en la mezcla de vino y goma. La concentración de la mezcla debe adaptarse para que su viscosidad sea compatible con el buen funcionamiento de la bomba dosificadora.

Atención: el tratamiento del vino con calor puede provocar un enturbiamiento.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg
Bolsa 25 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Alejado del hielo

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.