

FILTROSTABIL P

Gummi arabicum-Mikrogranulat aus der Verek-Akazie
Zur Farbstoffstabilisierung bei Rotweinen und gegen Kolloidnachtrübungen bei Weißweinen

MERKMALE

FILTROSTABIL P ist ein qualitativ sehr hochwertiges Gummi arabicum, das aus der Verek-Akazie gewonnen wird. Es ist als feines Granulat erhältlich.

FILTROSTABIL P lässt sich besonders leicht auflösen. Es kann daher direkt im Wein aufgelöst werden und muss nicht zuerst in Wasser aufgelöst werden.

Diese Eigenschaft ergibt sich aus der perfekt berechneten Korngröße, welche diesem Mittel eine unvergleichliche Benetzungsfähigkeit und Lösbarkeit verleiht.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

FILTROSTABIL P liefert die Antwort auf drei wesentliche Anliegen des Winzers vor der Flaschenabfüllung:

- In Rotweinen die Farbstoffstabilität sicherzustellen, damit sich in der Flasche kein Trub bzw. Depot aus kondensierten Farbstoffen bildet, wenn der Wein niedrigen Temperaturen ausgesetzt ist.
- Die stabilisierende Wirkung der Metaweinsäure **V40** zu verstärken und zu ergänzen. Dank seiner Kolloidschutzfunktion wirkt **FILTROSTABIL P** in Synergie mit **V40** und vermindert die Gefahr, dass sich im Wein bei kalten Temperaturen Weinsteinkristalle aus Kaliumbitartrat bilden.
- Das Risiko einer Eisentrübung zu vermindern, wenn der Eisengehalt im Wein grenzwertig ist und so eine zusätzliche Spezialbehandlung zu vermeiden.

Aufgrund seiner Zusammensetzung ist **FILTROSTABIL P** hoch wirksam und eignet sich für jede Art von Stabilisierung eines Weins.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Anwendung in Rot-, Weiß- und Roséweinen
- Anwendung in bereits geschönten und filtrierten Weinen vor der Flaschenabfüllung zur Stabilisierung

DOSAGE

10g/hL bis 50g/hL.

Die Menge muss in Abhängigkeit der Farbinstabilität des Weins gewählt werden. Um diese zu bestimmen, führen Sie einen Kältetest durch (4 bis 6 Tage bei +2 °C).

ANWENDUNG

FILTROSTABIL P nach jeglicher Schönung und nach der Filtration zugeben. Vor der Zugabe **FILTROSTABIL P** in Wein auflösen (2 kg in 10 L) und dann bei der Flaschenabfüllung mithilfe einer an die Flaschenfüllmaschine gekoppelten Dosierpumpe beimengen. Dieser Vorgang muss unter besten hygienischen Bedingungen durchgeführt werden, um jegliche Kontamination des Gemisches aus Wein und Gummi arabicum zu vermeiden. Die Konzentration des Gemisches muss auf die Viskosität abgestimmt sein, um das einwandfreie Funktionieren der Dosierpumpe nicht zu beeinträchtigen.

Achtung: Eine Wärmebehandlung von Weinen kann zu Trubbildung führen

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

INHALTSSTOFFE

Ausgesuchtes Gummi arabicum E414, GVO-frei, allergenfrei.

VERPACKUNG

25-kg-Sack

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort vor Frost geschützt lagern.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Erkenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.