

## FILTROSTABIL

---

**Préparation à base de gomme arabique issue d'Acacia Verek et de SO<sub>2</sub>**  
**Stabilisation de la matière colorante des vins rouges et des troubles colloïdaux des vins blancs**

### CARACTERISTIQUES

---

**FILTROSTABIL**<sup>(1)</sup> est une préparation à base de gomme arabique à 290 g/L de gomme brute stabilisée avec 4g/L de SO<sub>2</sub>. La gomme arabique est issue exclusivement d'Acacia Verek caractérisée par un pouvoir rotatoire situé entre -26° et -34°

L'Acacia Verek ou Acacia Sénégal est un arbuste qui pousse uniquement dans les pays du Sahel et principalement au Soudan, dans la région de Kordofan. La gomme issue de cet arbre se présente sous forme de nodules très durs.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

**FILTROSTABIL** répond à trois préoccupations importantes de l'élaborateur 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, lorsque le vin subit des températures basses.
- Renforcer et compléter l'action stabilisatrice de l'acide métatartrique **V40**. Par son effet protecteur, **FILTROSTABIL** agit en synergie avec **V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium lors de l'exposition au froid.
- Limiter les risques de casse ferrique des vins lorsque les teneurs en fer sont limitées et permettre, ainsi, d'éviter la mise en œuvre d'un traitement spécifique.

De part sa constitution, **FILTROSTABIL** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à tous les cas de stabilisation des vins, même en cas de forte instabilité de la couleur.

### APPLICATIONS

---

- Application sur vins rouges, blancs et rosés
- Application sur vins collés et filtrés, avant mise en bouteilles, en vue de leur stabilisation

### DOSE D'EMPLOI

---

3 à 20 cL/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).

135/2020 – 1/2

## MODE D'EMPLOI

---

Ajouter **FILTROSTABIL** après tout collage. Incorporer **FILTROSTABIL** après la dernière filtration lors de la mise en bouteille 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

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Flacon de 1 L.

Jerricans de 5 L, 10 L et 20 L.

Fût de 120 L sur commande uniquement.

Citerne de 1000 L.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*(1) FILTROSTABIL n'est pas une simple solution aqueuse de gomme arabique. La gomme arabique brute et le SO<sub>2</sub> sont mis en solution, réagissent avec des paramètres réglés et subissent un processus chimique conçu pour purifier, stabiliser les matières premières et optimiser leurs performances. Le produit final obtenu n'est pas une simple solution aqueuse de matières premières ajoutées mais un produit avec des caractéristiques fonctionnelles uniques.*

*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.*