



SUPERFILTROSTABIL



Gommes arabiques
(Acacia Verek et
Acacia Seyal)

Stabilisation de la
matière colorante
des vins rouges

Stabilisation
colloïdale des vins
blancs et rosés

Produit polyvalent qui permet la stabilisation colloïdale des vins présentant une instabilité moyenne tout en conservant la rondeur des vins.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- **SUPERFILTROSTABIL⁽¹⁾** est une préparation à base de gommes arabiques à 290 g/L stabilisée avec 4 g/L de SO₂
- Renforce et complète l'action stabilisante d'**ANTARTIKA® V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de K lors de l'exposition au froid.
- Limite les risques de casse ferrique des vins lorsque les teneurs en fer sont limitées et permet ainsi d'éviter la mise en œuvre d'un traitement spécifique



DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

3 à 20 cL/hL.



CONDITIONNEMENT



20L
1 000L



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.

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.

(1) SUPERFILTROSTABIL n'est pas une simple solution aqueuse de gomme arabique mais un produit avec des caractéristiques fonctionnelles uniques. La gomme arabique brute et le SO₂ 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.



MODE D'EMPLOI

1. Ajouter **SUPERFILTROSTABIL** après tout collage.
2. Incorporer **SUPERFILTROSTABIL** 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.



TEST LABO / CAVE

La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin. Pour l'apprécier, effectuer un test au froid (3 jours à +4°C).

Test au froid

Lancer un test au froid à +4°C pendant 3 jours (PE 50 à 100mL), afin d'apprécier la stabilité de la matière colorante.

Après 3 jours de stabulation :

Mesurer la turbidité après retour à température ambiante NTU (3)

- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 7$ Très bonne stabilité colloïdale.
- $7 < \Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 20$ stabilité colloïdale limite
- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) > 20$ Mauvaise stabilité colloïdale, risque de précipitation

