



SUPERNÉOSTABIL



Estabilización de la materia colorante de los vinos tintos de rápida rotación

Protección estándar de seguridad para vinos que no presentan un riesgo manifiesto de sensibilidad al frío

Aporta redondez en todos los tipos de vino

SUPERNÉOSTABIL⁽¹⁾ es una preparación a base de goma arábiga (Acacia Seyal)



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Preparación a base de goma arábiga (Acacia Seyal). Se caracteriza por su poder rotatorio 40° y 50°.
- SUPERNEOSTABIL actúa sinérgicamente con **ANTARTIKA® V40** y disminuye el riesgo de precipitación de cristales de bitartrato de K cuando el vino es expuesto al frío.
- Limita el riesgo de quiebra férrica en el vino cuando la concentración de hierro se encuentra en el límite, lo que permite evitar la realización de un tratamiento específico.



DOSIS Y APLICACIÓN

5 a 10 cL/hL

Dosis máxima legal : 10 cL/hL.



PRESENTACIÓN



**20 L
1000 L**



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.

(1) SUPERNÉOSTABIL no es una simple solución acuosa de goma arábiga. La goma arábiga bruta y el SO₂ en disolución reaccionan con los parámetros establecidos y participan en un proceso químico concebido para purificar y estabilizar las materias primas y optimizar sus prestaciones. El producto final obtenido es un producto con unas características funcionales únicas



MODO DE EMPLEO

1. Utilizar **SUPERNÉOSTABIL** en el vino clarificado y filtrado, siempre después de la clarificación.
2. Añadir **SUPERNÉOSTABIL** después de la filtración final en el embotellado, utilizando una bomba dosificadora conectada a la embotelladora.



Atención: el tratamiento térmico del vino puede provocar la aparición de un enturbiamiento.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



TEST DE LABORATORIO / BODEGA

La dosis debe establecerse en función de la inestabilidad del color del vino.
Para evaluarla, realizar un test en frío (3 días a +4 °C).

Test en frío

Realizar un test en frío a +4 °C durante 3 días (PE 50 a 100 mL) para evaluar la estabilidad de la materia colorante.

A los 3 días de frío:

Dejar a temperatura ambiente y medir la turbidez NTU (3)

- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 7$ Muy buena estabilidad coloidal.
- $7 < \Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 20$ estabilidad coloidal en el límite
- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) > 20$ Mala estabilidad coloidal , riesgo de precipitación

