



SUPERNÉOSTABIL



Stabilisation de la matière colorante des vins rouges à rotation rapide

Protection standard de sécurité pour des vins ne présentant pas de risques manifestes de sensibilité au froid

Apport de rondeur sur tous les vins

SUPERNÉOSTABIL⁽¹⁾ est une préparation à base de gomme arabique (Acacia Seyal)



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Préparation à base de gomme arabique (Acacia Seyal), caractérisée par son pouvoir rotatoire 40° et 50° à 290 g/L de gomme brute stabilisée avec 4g/L de SO₂*
- SUPERNEOSTABIL agit en synergie avec l'ANTARTIKA® V40 et réduit les risques de dépôts de 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

5 à 20 cL/hL.



CONDITIONNEMENT



**20L
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.

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) SUPERNÉOSTABIL n'est pas une simple solution aqueuse de gomme arabique. 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. Le produit final obtenu n'est pas une simple solution aqueuse de matières premières ajoutées mais un produit avec des caractéristiques fonctionnelles uniques.



MODE D'EMPLOI

1. Ajouter **SUPERNÉOSTABIL** sur un vin collé et filtré après tout collage.
2. Incorporer **SUPERNÉOSTABIL** 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

