ESTABILIZANTES

SUPERNÉOSTABIL

Estabilização da matéria corante dos vinhos tintos de elevada rotação | **Proteção standard de segurança para vinhos sem riscos óbvios de sensibilidade ao frio** | **Confere redondez a todos os vinhos**

SUPERNÉOSTABIL(1) é uma preparação à base de goma arábica (Acacia Seyal)

OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

- Preparação à base de goma arábica (Acacia Seyal), caracterizada pelo seu poder rotatório 40° e 50° a 290 g/L de goma bruta estabilizada com 4g/L de SO_2*
- SUPERNÉOSTABIL age em sinergia com **ANTARTIKA® V40** e reduz o risco de depósitos cristalinos de bitartarato de K quando há exposição ao frio.
- Limita o risco de casse férrica nos vinhos quando o teor de ferro é limitado, evitando assim a necessidade de tratamento específico.

DOSAGEM E APLIICAÇÕES

5 a 20 cL/hL.

ACONDICIONAMENTO

20L
1000 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento

(1) SUPERNÉOSTABIL não é uma simples solução aquosa de goma arábica. A goma arábica bruta e o SO_2 são colocados em solução, reagem com parâmetros controlados e passam por um processo químico concebido para purificar e estabilizar as matérias-primas e otimizar o seu desempenho. O produto final obtido não é uma simples solução aquosa de matérias-primas adicionadas, mas um produto com características funcionais únicas.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Adicionar **SUPERNÉOSTABIL** ao vinho colado e filtrado, após qualquer colagem.
2. Incorporar **SUPERNÉOSTABIL** após a última filtração, durante o engarrafamento, com a ajuda de uma bomba doseadora controlada pela enchedora.

Atenção: o tratamento térmico dos vinhos pode provocar o desenvolvimento de uma perturbação.
.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.
.

TESTE EM LABORATÓRIO / ADEGA

A dose deve ser selecionada de acordo com a instabilidade da cor do vinho.
Para a avaliar, deve-se realizar um teste a frio (3 dias a +4°C).

Teste a frio

Realizar um teste a frio a +4°C durante 3 dias (PE 50 a 100mL), a fim de avaliar a estabilidade da matéria corante.

Depois de 3 dias de estabulação:
Medir a turbidez depois de voltar à temperatura ambiente NTU (3)

- Δ NTU(3) - NTU (0) < 7 Muito boa estabilidade coloidal.
- 7<Δ NTU(3) - NTU (0) <20 Estabilidade coloidal limite
- Δ NTU(3) - NTU (0)>20 Má estabilidade coloidal, risco de precipitação

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30