

STABIVIN® SP

Filtrierte Gummi arabicum-Lösung mit sehr niedrigem Verblockungsindex.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 und dem Food Chemical Codex.

SPEZIFIKATION

STABIVIN® SP ist eine Lösung aus speziell ausgesuchten und gereinigten Gummi arabica. Das spezifische Herstellungsverfahren garantiert ein Produkt mit einer sehr geringen Neigung, Filter zu verblocken.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Durch die spezielle Herstellung und die strenge Auswahl der eingesetzten Gummi arabica verbessert STABIVIN® SP die Kolloidstruktur des Weins.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	klare Flüssigkeit	Dichte	1101 ± 2
Farbe.....	sehr klar, farblos	Trub	≤ 30 NTU

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Eingesetzte Konzentration an		Quecksilber	< 1 ppm
Gummi arabicum.....	300 g/L	Stärke + Dextrin	keine
SO ₂	2 g/L ± 0,25	Tannin	keine
Asche.....	≤ 4 %	Hydrolyseprodukte: Mannose , Xylose,	
Eisen	< 60 ppm	Galakturonsäure.....	keine
Cadmium	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g	keine
Arsen	< 3 ppm	<i>Salmonella</i> /g.....	keine
Blei	< 2 ppm		

ANWENDUNG

DOSIERUNG

Mittlere Dosage: 10 bis 30 cL/hL.

EINSATZ

STABIVIN® SP wird im bereits vollständig geklärten Wein eingesetzt. Die Zugabe kann nach der Filtration stattfinden, mithilfe eines **ŒNODOSEUR** oder mit einer Dosagepumpe. Bei der Zugabe vor der Filtration sollte das Produkt maximal 24 Stunden vor der letzten Filtration eingesetzt werden.

LAGERUNG

- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 30 Monate ab Abpackdatum.
- Geöffnete Packung: rasch aufbrauchen.

VERPACKUNG

- Kanister zu 1,1 und 5,5 kg.
- Kleine Tonne zu 22 kg.
- Fass zu 132 kg.
- Tank zu 1000 L.

