STABIVIN® 1070

Soluciones de goma arábiga, 100% VEREK, de alto índice de protección.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y al Food chemical Codex.

ESPECIFICACIONES

STABIVIN® 1070 es una solución de goma arábiga 100% Verek de alto indice de protección (>8). Las condiciones específicas de fabricación garantizan un producto límpido y estable para lograr una mayor eficacia.

STABIVIN® 1070 se presenta en forma de una solución acuosa concentrada, lista para su adición al vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

STABIVIN® 1070 es un coloiode hidrófilo cuyo objeto es oponerse a los turbios y depósitos de Naturaleza coloidal, lo que permite a los vinos conservar toda su limpidez:

- Estabiliza frente a la materia colorante inestable.
- Aumenta la protección frente a las quiebras metálicas o proteicas.
- Acción sinérgica con **POLYTARTRYL**, para una mejor estabilización frente a las precipitaciones tartáricas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	liquido claro
Color	claro, ligeramente ámbar
Densidad (g/L)	1070 ± 3
Turbidez (NTU)	≤ 70

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Concentración en goma arábiga establecida (g/L)	230
SO_2 (g/L)	2,5 ± 0,25
Análisis sobre producto seco:	
Cenizas	≤ 4
Almidón + Dextrina	ausencia
Tanino	ausencia
Productos de hidrólisis: Manosa, xylosa, acido galacturonico	ausencia
E. coli (/g)	ausencia
Salmonella (/g)	ausencia
Hierro (ppm)	< 60
Cadmio (ppm)	< 1
Arsénico (ppm)	< 3
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 1

LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Dosis media de empleo: de 70 a 100 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

STABIVIN® 1070 debe emplearse en vinos perfectamente clarificados. Su adición puede realizarse tras la etapa de filtración final mediante el uso de un **OENODOSEUR** o de una bomba dosificadora acoplada a la línea de embotellado.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores..
- Fecha de utilización óptima : 30 meses.

ENVASES

Bombona de 5,5 kg y de 22 kg.

Contenedor de 1000 L.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

MB - AS - 10.12.19 -La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.