

STABIVIN® 1100

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.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

STABIVIN® 1100 es una solución de goma arábiga 100% Verek de alto índice de protección (>8). Las condiciones específicas de fabricación garantizan un producto límpido y estable para lograr una mayor eficacia.

STABIVIN® 1100 se presenta en forma de una solución acuosa concentrada, lista para su adición al vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

STABIVIN® 1100 es un colioide 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 quebras metálicas o proteicas.
- Acción sinérgica con **POLYTARTRYL**, para una mejor estabilización frente a las precipitaciones tartáricas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	liquido claro	Densidad (g/L)	1101 ± 2
Color	claro, ligeramente ámbar	Turbidez (NTU)	≤ 70

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

SO ₂ (g/L)	2,5 ± 0,25	<i>E. coli</i> (/g)	ausencia
Concentración en goma arábiga establecida (g/L)	300	<i>Salmonella</i> (/g)	ausencia
Análisis sobre producto seco:		Hierro (ppm)	< 60
Humedad (%)	< 15	Plomo (ppm)	< 2
Cenizas (%)	≤ 4	Arsénico (ppm)	< 3
Almidón + Dextrina	ausencia	Mercurio (ppm)	< 1
Tanino	ausencia	Cadmio (ppm)	< 1
Productos de hidrólisis:			
Manosa, xilosa, ácido galacturónico	ausencia		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Dosis media de empleo: de 70 a 150 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

STABIVIN® 1100 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 22 Kg.
Contenedor de 1000 L.

