

STABIVIN® SP

Solución purificada y filtrada de gomas arábicas seleccionadas, de muy bajo índice de colmatación.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food chemical Codex.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

STABIVIN® SP es una solución de goma arábica elaborada a partir de gomas seleccionadas y purificadas. Las condiciones específicas de fabricación garantizan un producto de muy bajo índice de colmatación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Por su proceso de fabricación específico y una rigurosa selección de las gomas arábicas empleadas, **STABIVIN® SP** participa de la estructura coloidal de los vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	líquido limpio	Densidad	1101 ± 2
Color	claro, ligeramente ámbar	Turbidez	≤ 30 NTU

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Concentración en goma arábica establecida	300 g/L	Mercurio	< 1 ppm
SO ₂	2 g /L ± 0,25	Almidón + Dextrina	ausencia
Cenizas	≤ 4 %	Tanino	ausencia
Hierro	< 60 ppm	Productos de hidrólisis: Manosa, xylosa, ácido galacturónico	ausencia
Cadmio	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g	ausencia
Arsénico	< 3 ppm	<i>Salmonella</i> /g	ausencia
Plomo	< 2 ppm		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Dosis media de empleo: 100 a 300 mL/hL

MODO DE EMPLEO

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

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de consumo preferente: 30 meses.
- Embalaje abierto pero bien cerrado: utilizar rápidamente.

ENVASES

Bombona de 1,1 y de 5,5 kg
Bombona de 22 Kg.
Tonel 132 Kg.
Contenedor de 1000 L.

