

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 (UE) 2019/934 y al Food chemical Codex.

ESPECIFICACIONES

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 (g/L)	1101 ± 2
Color	claro, ligeramente ámbar	Turbidez (NTU)	≤ 30

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

SO ₂ (g/L)	2,5 ± 0,25	E. coli (/g)	ausencia
Concentración en goma arábica establecida (g/L)	300	Salmonella (/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		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Dosis media de empleo: 100 a 300 mL/hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature

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

