STABIVIN®

Solution purifiée et filtrée de gommes arabiques sélectionnées, 100% VEREK, à haut indice de protection.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

STABIVIN® est une solution de gomme arabique 100% Verek à haut indice de protection (> 8). Les conditions spécifiques de fabrication garantissent une préparation limpide et stable pour une meilleure efficacité.

STABIVIN® se présente sous la forme d'une solution aqueuse concentrée, prête à être incorporée au vin.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

STABIVIN® est un colloïde hydrophile qui a pour but de s'opposer aux troubles et aux dépôts de nature colloïdale, ce qui permet aux vins de conserver toute leur limpidité :

- Stabilise vis-à-vis des matières colorantes instables.
- Augmente la protection vis à vis des casses métalliques ou protéiques.
- Action synergique avec **POLYTARTRYL®**, pour une meilleure stabilisations vis à vis des précipitations tartriques.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide limpide
Couleur	claire, légèrement ambrée
Densité (g/L)	1102 ± 3
Turbidité (NTU)	≤ 70

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

SO_2 (g/L)	2,5 ± 0,25
Concentration en gomme arabique mise en oeuvre (g/L)	300
<u>Analyse sur produit sec :</u>	
Humidité (%)	< 15
Cendres (%)	≤ 4
Amidon + dextrine	absence
Tanin	absence
Produits d'hydrolyse : Mannose, Xylose, Acide galacturonique	absence
E. coli (/g)	absence
Salmonella (/g)	absence
Fer (ppm)	< 60
Plomb (ppm)	< 2
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Dose moyenne d'utilisation : 7 à 15 cL/hL.

MISE EN ŒUVRE

STABIVIN® doit être mis en oeuvre sur des vins parfaitement clarifiés. Son incorporation peut être faite après filtration et en utilisant un **ŒNODOSEUR** ou une pompe doseuse asservie à la tireuse.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO :
  - 2 ans pour 1,1 kg.
  - 30 mois pour 5,5 kg, 22 kg, 132 kg et container de 1000 L.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,1 kg et de 5,5 kg.

Jerrican de 22 kg.

Fût de 132 kg.

Container 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

SY - AGo - 10.12.19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.