

STABIVIN® SP

Solution purifiée et filtrée de gommés arabiques sélectionnées, à très faible indice de colmatage.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

STABIVIN® SP est une solution de gomme arabique élaborée à partir de gommés sélectionnées et purifiées. Les conditions spécifiques de fabrication garantissent une préparation à très faible indice de colmatage.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

De par son procédé de fabrication spécifique et la sélection stricte des gommés arabiques utilisées, **STABIVIN® SP** participe à la structure colloïdale des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide limpide	Densité	1101 ± 2
Couleur	claire, légèrement ambrée	Turbidité.....	≤ 30 NTU

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

gomme arabique mise en œuvre.....	300 g/L	Mercure	< 1 ppm
SO ₂	2 g /L ± 0,25	Amidon + dextrine	absence
Cendres	≤ 4 %	Tanin	absence
Fer	< 60 ppm	Produits d'hydrolyse : Mannose, xylose, Acide galacturonique.....	absence
Cadmium	< 1 ppm	<i>E. coli</i> /g	absence
Arsenic	< 3 ppm	<i>Salmonella</i> /g.....	absence
Plomb	< 2 ppm		

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Dose moyenne d'utilisation : 10 à 30 cL/hL.

MISE EN ŒUVRE

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

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 30 mois (se référer aux indications portées sur l'emballage).
- Emballage entamé bien refermé DLU : Utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

- Bidon de 1,1 et de 5,5 kg
- Jerrican de 22 kg
- Fût de 132 kg
- Container de 1000L

