

STABIVIN® SP

Очищенный и профильтрованный раствор гуммиарабика, с очень низким индексом засорения (clogging index)

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934 и Food Chemical Codex

ОПИСАНИЕ

STABIVIN® SP - это раствор гуммиарабика, производимый из высокоочищенных камедей. Особые условия производства гарантируют получение препарата с очень низким индексом засорения.

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Благодаря особой технологии производства и строгому выбору используемого гуммиарабика STABIVIN® SP способствует улучшению коллоидной структуры вин.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	прозрачная жидкость	Плотность (г/л)	1 102 ± 2
Цвет	светлый, бледно-янтарный	Мутность (NTU)	≤ 30

ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ

SO ₂ (г/л)	2 ± 0.25	Кишечная палочка (/г)	отсутствует
Раствор гуммиарабика (г/л)	300	Сальмонелла (/г)	отсутствует
Анализ сухого продукта:		Железо (ppm)	< 60
Влажность (%)	< 15	Свинец (ppm)	< 2
Зольность (%)	≤ 4	Мышьяк (ppm)	< 3
Крахмал + декстрин	отсутствует	Ртуть (ppm)	< 1
Танин	отсутствует	Кадмий (ppm)	< 1

Продукты гидролиза:

Манноза, ксилоза, галактуриновая кислота отсутствуют.

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

Средняя дозировка: 100 – 300 мл/гл.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРИМЕНЕНИЕ

STABIVIN® SP необходимо добавлять в идеально отфильтрованные вина. Можно добавить после фильтрации с помощью OENODOSEUR или питающего/дозировочного насоса, управляемого наполнителем.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре без риска для замерзания.
- Оптимальный срок применения: 30 мес.

УПАКОВКА

Канистра 1.1 кг- 5.5 кг- 22 кг.
Бочонок 132 кг.
Контейнер 1 000 л.

