

# Superbouché STAB

**POLISACÁRIDOS**



INCREMENTO DE LA EXCELENCIA EN BOCA

Superbouché Stab es manoproteína purificada, preparada para la mejora global de la calidad y estabilidad del vino blanco y tinto.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Superbouché Stab se aplica tanto en blancos como tintos en vinos terminados, antes del embotellado.
- Aporta untuosidad y aumenta la sensación de volumen en boca.
- Pule los taninos agresivos y la astringencia excesiva haciendo el vino más redondo.
- Mejora la estabilidad de color, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos.
- Devuelve el equilibrio ácido, al incrementar las sensaciones positivas en boca.
- Mejora la estabilidad tartárica y proteica.
- En segunda fermentación incrementa el volumen en boca y la persistencia de la espuma.

## COMPOSICIÓN

Manoproteína purificada de corteza de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*).

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 2 - 15 g/hl

*Dosis máxima autorizada: 40 g/hl.*

- Disolver en el mismo líquido a tratar en relación 1:10 asegurando la homogeneización completa.
- Superbouché Stab se añade al menos 24 horas antes de la última filtración. Se recomienda conocer el índice de colmatación previo al paso del vino por microfiltración.
- En vinos espumosos: aplicar junto al licor de expedición.

## PRESENTACIÓN

Polvo fino color crema.

Envase de 0,5 kg.

## CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.*

*Revisión 3// 07/06/2016.*