

BIOARABIC STAB

ESTABILIZANTES

COMBINADO DE GOMA ARÁBIGA Y MANOPROTEÍNAS

Bioarabic Stab aporta untuosidad y estructura a los vinos antes del embotellado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Bioarabic Stab contribuye a las características sensoriales del vino, y utilizada en vinos tintos, rosados o blancos consigue mejorar la untuosidad y redondez en boca.
- Bioarabic Stab pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva, tanto procedente de uva como de madera.
- Ayuda a la estabilidad cristalina y coloidal de los vinos y brinda protección de la materia colorante.
- No aporta ningún registro aromático adicional al vino.

COMPOSICIÓN

Goma arábica (E-414) y manoproteína purificada de cortezas de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*)

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

100 - 300 ml/hl

- Bioarabic Stab se aplica sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado horas antes del embotellado.
- Se recomienda diluir previamente en vino e introducir progresivamente a lo largo del remontado, asegurando una distribución homogénea.
- Debido a su bajo índice de colmatación, la adición puede hacerse antes o después de la última filtración.
- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.*

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.
Envase de 23 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible. Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

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

Revisión 3 // 07/06/2016.

SO₂

Alérgenos:
contiene sulfitos
[30% y 3 g/L].