

BIOSTABIL C

ESTABILIZANTES

CMC PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

Preparación líquida de goma de celulosa para la estabilización tartárica de vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biostabil C es un producto seleccionado para la estabilización frente a la precipitación de sales de ácido tartárico debido a la inhibición del fenómeno de nucleación.
- Biostabil C es una goma de celulosa de origen vegetal, purificada y seleccionada por su grado de sustitución, grado de polimerización y baja viscosidad.
- La aplicación de Biostabil C no modifica ningún aspecto sensorial del vino y su formulación líquida facilita su empleo en el vino.
- Biostabil C no protege frente a la caída de materia colorante.
- La aplicación en tintos y rosados debe hacerse sobre vinos estables en materia colorante para evitar la precipitación de ésta con el tiempo.
- Aunque la utilización de goma arábiga Bioarabic Plus puede mejorar la estabilidad de materia colorante de vinos tintos y rosados.
- No aplicar Biostabil C en vinos inestables frente a proteínas o tratados con lisozima.

COMPOSICIÓN

Solución de goma de celulosa (Carboximetil Cinamilesterasa - sódica/E466) al 10% estabilizada con SO₂

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

50 - 100 ml/hl de vino terminado.

- *Dosis máxima autorizada: 100 ml/hl.*

1. Diluir Biostabil C en 2-4 veces su volumen en vino.
2. Añadir al volumen total de vino antes de la última filtración. Biostabil C se emplea sobre vino clarificado, filtrado y antes de la microfiltración y embotellado. Asegurar la homogeneización. Se aconseja una temperatura del vino mayor de 14°C.
3. Esperar al menos 24 horas antes del embotellado.

En vinos espumosos se añade en la mezcla, 24 horas antes de realizar el tiraje, o en el degüelle, con el licor de expedición.

En vinos de fuerte inestabilidad tartárica, se recomienda realizar test previos de estabilidad para verificar la eficacia del tratamiento.

Dadas las particulares condiciones de estabilidad de cada vino, BIOCOR no se responsabiliza de la aparición de sales de ácido tartárico tras el tratamiento.

PRESENTACIÓN

Gel transparente ligeramente viscoso de color amarillo pálido.

Envases de 22 y 1000 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase emplearse inmediatamente.

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].