

FITOSTAB GREEN

CLARIFICANTE DE ORIGEN VEGETAL

CLARIFICANTES

Producto alternativo a las proteínas de origen animal para la clarificación de mostos y vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fitostab Green es un clarificante vegetal obtenido de guisante cuyas propiedades mejoran la limpidez de los vinos y liman la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.
- El tratamiento con Fitostab Green está especialmente indicado en vinos de alta gama, respetando color, estructura y expresión aromática. En las clarificaciones estáticas de mosto de uva, se ha observado que permite no sólo obtener los mejores resultados tecnológicos, sino también parámetros más favorables. El grado de limpidez es superior al que se obtiene con las proteínas vegetales comunes, el depósito es más compacto y la clarificación se realiza en tiempos sensiblemente inferiores.
- Fitostab Green escasa reactividad frente a las sustancias colorantes, puede ser utilizado en vino tintos sin producir pérdida de color. Fitostab Green respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino proporcionando redondez en boca.
- Por su reactividad puede ser utilizado en flotación, solo o en combinación con bentonita.
- En combinación con proteínas y derivados de celulares de levadura se obtiene un nuevo formulado: Fitostab Green Plus. Gran reactividad que permite obtener clarificaciones rápidas con depósitos compactos. La acción sinérgica de estos dos compuestos hace que este producto sea ideal para la clarificación de mostos y vinos de difícil limpidez, sobretudo en combinación con bentonita y sol de sílice.

COMPOSICIÓN

- **Fitostab Green:** Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

- **Fitostab Green Plus:** Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*) y preparados de paredes celulares de levadura.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

5 - 20 g/hl de mosto o vino.

Dosis máxima autorizada: 50 g/hl.

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima. A las dosis indicadas Fitostab Green no aporta inestabilidad proteica.*
- Disolver Fitostab en agua fría o vino en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua para evitar formación de grumos. Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

PRESENTACIÓN

Polvo fino color crema, ligero aroma vegetal.

- **Fitostab Green:** Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 4 // 02/01/2020.



Producto vegano.