

# Superbouché

# STAB

INCREMENTO DE LA EXCELENCIA EN BOCA



## POLISACÁRIDOS

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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.*

*Revisión 4 // 02/01/2020.*

