

FITOSTAB GREEN

CLARIFICANTE DE ORIGEN VEGETAL

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 presenta escasa reactividad frente a las sustancias colorantes, puede ser utilizado en vinos tintos sin producir pérdida de color. 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.

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

5 – 20 g/hl en 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 Green en agua fría o vino en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua para evitar formación de grumos. Incorporar al volumen total del vino y homogeneizar.

PRESENTACIÓN

Polvo fino color crema, ligero aroma vegetal.

- Envase de 20 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 alérgeno.

Revisión 5 // 09/01/2023.

