

STABIFROST

Stabilisant des précipitations tartriques

DESCRIPTION

Stabifrost est un polymère cellulosique spécial soluble à charge négative à pouvoir complexant élevé vis-à-vis du potassium. Il s'agit d'une solution de gomme de cellulose (CMC/E466) à faible viscosité et degré de substitution élevé capable d'inhiber la formation et la croissance des cristaux de bitartrate de potassium. Son action inhibe les phases de nucléation et de croissance des microcristaux, en déstructurant la surface des faces et en empêchant ainsi leur croissance.

Stabifrost se présente sous forme liquide et grâce à sa faible viscosité en permet un usage simple et rapide sans interférer sur l'indice de filtrabilité.

COMPOSITION

Solution aqueuse de carboxyméthylcellulose (15%) conservée avec bisulfite de potassium (100 g/hl apportent environ 4 mg/L de SO₂)

MODE D'EMPLOI

Les vins avant d'être traités doivent être stabilisés du point de vue protéique et avec un indice de filtrabilité adéquat. Diluer Stabifrost dans 3-4 parties de vin et homogénéiser adéquatement la masse avec un remontage. On conseille l'ajout de Stabifrost 1-2 jours avant l'embouteillage et on recommande de réévaluer l'indice de filtrabilité.

Vins mousseux et pétillants

Ajouter au vin de base déjà clarifié et prêt pour la prise de mousse.

L'usage de Stabifrost en phase de prise de mousse ne comporte pas de problèmes de clarification en bouteille ou en autoclave.

Vins blancs et rosés

Utiliser Stabifrost dans un vin déjà clarifié, parfaitement limpide (turbidité < 1 NTU), avec une température supérieure à 12 °C, stable protéiquement et, dans le cas des vins rosés, exempt de couleur instable, prêt pour l'embouteillage.

DOSES D'EMPLOI

25-133 g/hL. Vérifier que le dosage soit suffisant en testant la stabilité à froid après l'ajout

Dose maximale légale : 133 g/hL.

CONDITIONNEMENTS

Bidons de 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.