

STABIFROST

Estabilizante de las precipitaciones tartáricas

DESCRIPCIÓN

Stabifrost es un polímero celulósico especial soluble con carga negativa y elevado poder complejante hacia el potasio. Se trata de una solución de goma de celulosa (CMC/E466) de baja viscosidad y elevado grado de sustitución capaz de inhibir la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio. Su acción inhibe las fases de nucleación y de crecimiento de los microcristales, desestructurando la superficie de las caras e impidiendo así el crecimiento. **Stabifrost** se presenta en forma líquida y gracias a su baja viscosidad permite un uso simple y rápido sin interferir en el índice de filtrabilidad.

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de carboximetilcelulosa (15%) conservada con potasio bisulfito (100 g/hl aportan cerca de 4 mg/L de SO₂)

MODALIDAD DE USO

Los vinos antes de ser tratados deben estar estabilizados desde el punto de vista proteico y con índice de filtrabilidad adecuado. Diluir Stabifrost en 3-4 partes de vino y homogeneizar adecuadamente la masa con un remontado. Se recomienda la adición de Stabifrost 1-2 días antes del embotellado y se recomienda reevaluar el índice de filtrabilidad.

Vinos espumosos y gasificados

Agregar al vino base ya clarificado y listo para la toma de espuma.

El uso de Stabifrost en fase de toma de espuma no comporta problemas de clarificación en botella o en autoclave.

Vinos blancos y rosados

Usar Stabifrost en vino ya clarificado, perfectamente límpido (turbidez < 1 NTU), con una temperatura superior a 12 °C, estable proteicamente y, en el caso de los vinos rosados, libre de color inestable, listo para el embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

25-133 g/hL. Verificar que la dosificación sea suficiente probando la estabilidad en frío después de la adición

Dosis máxima legal: 133 g/hL.

ENVASES

Bidones de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.