

STABIMALO F

DESCRIPCIÓN

Stabimalo F es un estabilizante a base de ácido fumárico para fines de control microbiológico y su acción se desarrolla de modo particular hacia las bacterias lácticas. Es un ácido orgánico de cuatro átomos de carbono, dicarboxílico y poco soluble en agua. Ya autorizado en la industria alimentaria, fue admitido en enología a partir del 08/02/2022 con la entrada en vigor del reglamento UE 2022/68.

- Evita la activación de la fermentación maloláctica
- Permite detener una FML en curso
- Favorece la conservación de la acidez mática en los vinos
- Contribuye a la elaboración de vinos en óptica de reducción de los contenidos de SO₂

MODALIDAD DE EMPLEO

Stabimalo F como prescrito por la norma UE, debe ser agregado al vino con fermentación alcohólica finalizada, y sirve para prevenir o bloquear una fermentación maloláctica ya iniciada.

Se emplea de 30 a 60 g/hl para controlar la FML incluso en el caso de cargas bacterianas importantes o fermentaciones malolácticas ya en curso.

Stabimalo F es poco soluble en agua. Por este motivo se recomienda realizar una solución directamente en vino en proporción de 1:10 y posteriormente incorporar de modo homogéneo a la masa a tratar.

ENVASES

Sacos 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.