

STABIFROST

Estabilizante de precipitações tartáricas

DESCRIÇÃO

Stabifrost é um polímero celulósico solúvel, de carga negativa, com elevado poder complexante para o potássio.

É uma solução de goma de celulose (CMC/E466) com baixa viscosidade e alto grau de substituição, capaz de inibir a formação e o crescimento dos cristais de bitartarato de potássio.

Sua ação inibe as fases de nucleação e crescimento dos microcristais, desestruturando sua superfície e impedindo seu aumento.

Stabifrost apresenta-se em forma líquida e, graças à sua baixa viscosidade, permite um uso simples e rápido sem interferir no índice de filtrabilidade.

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de carboximetilcelulose (15%) conservada com bissulfito de potássio (100 g/hl fornecem cerca de 4 mg/L de SO₂).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Os vinhos devem estar previamente estabilizados do ponto de vista proteico e com índice de filtrabilidade adequado.

Diluir Stabifrost em 3–4 partes de vinho e homogeneizar adequadamente a massa com uma remontagem.

Recomenda-se adicionar Stabifrost 1–2 dias antes do engarrafamento e reavaliar o índice de filtrabilidade.

Vinhos espumantes e frisantes

Adicionar ao vinho base já clarificado e pronto para a tomada de espuma.

O uso durante a tomada de espuma não causa problemas de clarificação em garrafa ou autoclave.

Vinhos brancos e rosés

Usar em vinho já clarificado, perfeitamente límpido (turbidez < 1 NTU), acima de 12°C, estabilizado proteicamente e, no caso de rosés, sem cor instável, pronto para o engarrafamento.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

25–133 g/hl. Verificar a dose adequada testando a estabilidade a frio após a adição.

Dose legal máxima: 133 g/hL.

EMBALAGEM

Bombonas de 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores.

Mantém suas características por pelo menos 24 meses após a produção.

Embalagem aberta: fechar bem e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Armazenar, manipular e usar conforme práticas adequadas de higiene industrial e legislação vigente. Produto alimentar e enológico, uso exclusivo profissional.