STABIGUM

Estabilizante coloidal anticremor dos vinhos, à base de goma-arábica e ácido metatartárico

DESCRIÇÃO TÉCNICA

É uma particular combinação entre os dois mais enérgicos inibidores das precipitações tartáricas dos vinhos: o ácido metatartárico e a goma-arábica. Portanto **Stabigum** substitui eficazmente a refrigeração dos vinhos.

A sinergia entre a atividade estabilizante devida às propriedades coloidais dos dois componentes foi posteriormente potencializada pela reação obtida dessecando sob forma granular uma solução que os contêm em proporções ideais. Isto comporta uma melhorada eficácia protetora em relação às precipitações do tartarato ácido de potássio e do tartarato de cálcio, com reforço da eficácia anticremor e um prolongamento da sua duração em relação ao tradicional tratamento com ácido metatartárico.

Stabigum atua sobre os embriões cristalinos submicronizados de tártaro, opondo-se ao seu aumento. Com a sua adição no vinho, o novo coloide formado à superfície do embrião cristalino para de crescer devido a um fenómeno de adsorção macromolecular. A inibição exercida por **Stabigum** no fenómeno da cristalização do cremor manifesta-se, portanto na oposição da constituição da estrutura cristalina mediante um fenómeno de englobamento das partículas protegidas.

Stabigum desempenha ainda uma benéfica ação complementar estabilizando os polímeros polifenólicos dos vinhos tintos que tendem a precipitar com o tempo, sobretudo após a diminuição da temperatura. A mesma ação protetora é exercida em relação à cor dos vinhos para dessert.

Stabigum, devido a sua componente polissacarídea, melhora de modo natural a sensação de maciez e de aveludado, atenuando as sensações de adstringência excessiva e de rusticidade encontradas nalguns vinhos tintos e em certos vinhos brancos submetidos à madeira. **Stabigum** atenua ainda a sensação de dureza provocada pelo excesso de acidez total combinada com uma tenacidade elevada.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grânulos policompostos à base de goma-arábica purificada (goma de acácia) em associação a ácido metatartárico.

DOSES RECOMENDADAS

40 g/hL, segundo a eficácia antitártaro e o efeito amaciador desejado.

Referência: STABIGUM_TDS_PT_0070325_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

STABIGUM

MODO DE APLICAR

Stabigum, dissolvido previamente em água ou vinho é adicionado aos vinhos perfeitamente limpos, antes da última filtração. Não devem ser efetuadas clarificações após a adição de **Stabigum**.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor.

Pacotes com 500 g, em caixas com 10 kg.
Saco com 10 kg.

Referência: STABIGUM_TDS_PT_0070325_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com