



STABIGUM

Estabilizante anticremor coloidal a base de goma arábica y ácido metatartárico



→ DESCRIPCION TECNICA

Stabigum es una combinación entre los dos inhibidores de la precipitación tartárica más enérgicos de los vinos: el ácido metatartárico y la goma arábica. Por ello **Stabigum** sustituye eficazmente la refrigeración de los vinos.

Actúa envolviendo los núcleos cristalinos del tartrato, inhibiendo a su desarrollo.

Desarrolla una acción complementaria estabilizando los polifenoles de los vinos tintos y dulces. Mejora las sensaciones de suavidad, atenuando las sensaciones de astringencia y dureza provocadas por una excesiva tanicidad y acidez total de algunos vinos tintos y blancos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Granulado policompuesto a base de goma arábica purificada, asociada al ácido metatartárico.

→ DOSIS DE EMPLEO

40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua o vino y adicinarla a los vinos perfectamente límpidos, antes de la última filtración. No se deben realizar clarificaciones después de la adición.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar seco y fresco, al resguardo de la luz directa y del calor.

Sacos de 10 kg.

