








CLARIFICANTES

# COMBISTAB AF

Clarificante – estabilizante complejo libre de alérgenos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> PVPP, proteína vegetal, sílice.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Combistab AF es un coadyuvante de clarificación de la línea "Allergen Free" de Enartis, para la limpieza y estabilización de vinos. Su composición a base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal y sílice activa con elevada superficie específica le permite ser muy efectivo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas y leucoantocianos, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido.</li> <li>en la prevención y cura del <i>pinking</i> (aparición del color rojo en vinos blancos, principalmente en los vinos obtenidos a partir de variedades aromáticas).</li> </ul> <p>El uso de Combistab AF ayuda a obtener vinos con una tonalidad colorante más joven, mejora la limpieza y la frescura aromática, disminuye la sensación de amargor y prolonga la vida del vino.</p> <p>La formulación sin compuestos alergénicos de Combistab AF permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino. Además, la ausencia de productos animales lo hace idóneo para la producción de vinos destinados a consumidores vegetarianos y veganos.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Clarificación y estabilización de vinos blancos, rosados y tintos.</li> <li>Tratamiento de vinos oxidados.</li> <li>Prevención y cura del <i>pinking</i>.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Vinos blancos, rosados y tintos: 10 – 40 g/hL Prevención y cura del <i>pinking</i>: 30 – 50 g/hL</p> <p>Dosis máxima legal en la UE: 125 g/hL Para evaluar la dosis correcta, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio con diferentes dosis de Combistab AF.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver Combistab AF en una proporción de 1:10 en agua, homogenizar y dejar reposar por una hora. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o un tubo un Venturi. Para una máxima efectividad, la adición debe realizarse al menos en la mitad del volumen a tratar.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg - 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Œnologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.