








**ESTABILIZANTES**

# ENARTISSTAB SLI

Protección de los aromas y el color durante la conservación del vino

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactivada, PVPP y tanino de roble no tostado.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Aspecto: polvo homogéneo de color blanco-beis.</p> <p>EnartisStab SLI es un estabilizante para prevenir las oxidaciones y la degradación de los aromas durante la conservación del vino.</p> <p>EnartisStab SLI se aplica en vinos que ya se han clarificado, filtrado y eventualmente estabilizados, con muy baja turbidez, fácilmente oxidables. EnartisStab SLI protege el vino de su oxidación y degradación al constituir unas "nuevas lías" que amortiguan la acción negativa del oxígeno acumulado, de los superoxidantes formados y del eventual potencial redox relativamente elevado.</p> <p>Los efectos principales de EnartisStab SLI son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Al mantenerse en suspensión, previene la oxidación y la degradación de los aromas.</li> <li>▪ Reduce el contenido de oxígeno activo y etanal.</li> <li>▪ Elimina o controla la oxidación de las catequinas.</li> <li>▪ Promueve la efectividad del SO<sub>2</sub>.</li> <li>▪ Evolución positiva del vino en boca.</li> <li>▪ Acción sinérgica a la protección con gases.</li> </ul> <p>Al momento del embotellado EnartisStab SLI es fácil de eliminar por sedimentación y filtración.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos blancos y rosados aromáticos ya clarificados y estabilizados preparados para embotellar que deben esperar.</li> <li>▪ Conservación de los vinos blancos y rosados.</li> <li>▪ Vinos tintos jóvenes.</li> <li>▪ Vinos base espumosos.</li> <li>▪ Prevención y cura del pinking.</li> <li>▪ Conservación de vinos en siemprelleno o con cámara de aire.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Vinos blancos, rosados y tintos: 20 – 40 g/hL Prevención y cura del pinking: 40 g/hL</p> <p>Dosis maxima legal en la UE: 175 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispérsese EnartisStab SLI en agua en una proporción de 1:20. Homogenícese evitando la formación de grumos, déjese reposar una hora e incorpórese al vino.</li> <li>▪ Poner en suspensión dos veces por semana evitando la difusión de aire.</li> <li>▪ Si se va a embotellar el vino dejamos sedimentar los restos de EnartisStab SLI al menos dos días, después se filtra el vino necesario. El vino restante puede seguir tratándose.</li> <li>▪ El vino a embotellar puede ser tratado con Citrostab rH.</li> </ul>

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.

	<b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 2,5 kg – 10 kg  Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.
	<b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme con: Codex Œnologique International  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)

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.