






CLARIFICANTES

**STABYL**

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Polivinilpolipirrolidona (PVPP) pura.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Polvo blanquecino y fluido con un ligero olor dulce. Totalmente insoluble en agua, en solución hidroalcohólica y en los principales solventes orgánicos. Eficaz para la eliminación de compuestos polifenólicos oxidados y oxidables, Stabyl se recomienda para la prevención y el tratamiento de la oxidación. Utilizado en el tratamiento preventivo de mostos y vinos permite conseguir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos con aromas más frescos y estables a lo largo del tiempo.</li> <li>▪ Vinos con un tono de color más vivo.</li> <li>▪ Vinos menos sensibles a la oxidación y más duraderos.</li> </ul> <p>Utilizado en el tratamiento de mostos y vinos ya oxidados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elimina la nota oxidada y refresca el aroma.</li> <li>▪ Rejuvenece el tono de coloración.</li> <li>▪ Reduce el amargo.</li> </ul> <p>En mostos y vinos blancos se puede utilizar en la prevención y curación del rosado (enrojecimiento del color).</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Stabyl es particularmente efectivo en la eliminación de polifenoles oxidables y oxidados. Se recomienda su uso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tratamiento preventivo de mostos y vinos que presentan oxidación y pardeamiento.</li> <li>▪ Tratamiento de mostos y vinos oxidados.</li> <li>▪ Eliminación de los compuestos polifenólicos responsables del gusto amargo.</li> <li>▪ Mejorar la frescura y limpieza del aroma.</li> <li>▪ Disminución de los compuestos que combinan el anhídrido sulfuroso.</li> <li>▪ Mejorar el color de los vinos oxidados.</li> <li>▪ Eliminar los taninos que en el tiempo pueden comprometer la estabilidad proteica de los vinos.</li> </ul> <p>En algunos casos el uso de Stabyl puede complementar la utilización de proteínas vegetales y/o bentonita.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Las dosis se determinarán mediante la realización de pruebas previas de clarificación y degustación. Indicativamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efecto preventivo – Prevenir la oxidación: 10 – 30 g/hL</li> <li>▪ Para reducir la sensación de amargo: 10 – 20 g/hL</li> <li>▪ Efecto curativo - Tratamiento de mostos y vinos oxidados: 25 - 60 g/hL</li> </ul> <p>Limites legales en la UE: 80 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver una parte de Stabyl en 10 partes de agua. Dejar rehidratar durante 1 hora con agitación constante. El tiempo de rehidratación puede acortarse utilizando agua caliente (40-50°C). Añadir al mosto o vino a tratar de manera homogénea, si es posible mediante bomba dosificadora o tubo Venturi, manteniendo el producto en suspensión o en agitación de 30 a 60 minutos. Para conseguir un buen efecto del Stabyl es importante la dosis y el tiempo de contacto. Stabyl actúa en tiempos de contacto de 1 a 2 horas, después de lo cual se puede eliminar por filtración. Como alternativa, esperar a que precipite espontáneamente y separar mediante un trasiego. Para obtener mejores resultados, usar Stabyl en mosto o vino previamente clarificado o filtrado.</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.



**ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

1 kg - 20 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.  
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.



**CONFORMIDAD**

El producto cumple con las siguientes especificaciones:  
Codex Oenologique International

Producto aprobado para vinificación de acuerdo con:  
Reg. (UE) 2019/934

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.