



Clarificantes

STABYL G

Código Ficha: StabylG/es
Revisión: n° 0 Noviembre 2018
Pag. 1/2

POLIVINILPOLIPIRROLIDONA

COMPOSICIÓN

Polivinilpolipirrolidona (PVPP) granulado

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Apariencia: Gránulos blanquecinos y fluidos con un ligero olor dulce. Totalmente insoluble en agua, en solución hidroalcohólica y en los principales solventes orgánicos.

STABYL G es PVPP puro granulado, reduce al mínimo la formación de polvos irritantes para el operador y facilita su dispersión, previniendo la formación de grumos.

Eficaz para la eliminación de compuestos polifenólicos oxidados y oxidables, **STABYL G** se recomienda para la prevención y el tratamiento de la oxidación.

Utilizado en el tratamiento preventivo de \dagger mostos y vinos, permite conseguir:

- Vinos con aromas más frescos y estables a lo largo del tiempo.
- Vinos con un tono de color más vivo.
- Vinos menos sensibles a la oxidación y más duraderos.

Utilizado en el tratamiento de mostos y vinos ya oxidados.

- Elimina la nota oxidada y refresca el aroma.
- Rejuvenece el tono de coloración.
- Reduce el amargo.

En los mostos y en los vinos blancos se puede utilizar en la prevención y curación del rosado (enrojecimiento del color).

APLICACIONES

STABYL G es particularmente eficaz para la eliminación de polifenoles oxidables y oxidados. Por tanto, se recomienda su uso:

- para el tratamiento preventivo de mostos y vinos que presentan oxidación y pardeamiento;
- para el tratamiento de mostos y vinos maderizados;
- para la eliminación de los compuestos polifenólicos responsables del gusto amargo;
- para mejorar el frescor y limpieza aromática;
- para la disminución de los compuestos que combinan el anhídrido sulfuroso;
- para mejorar el color de los vinos oxidados.
- para eliminar los taninos que en el tiempo pueden comprometer la estabilidad proteica de los vinos.

En algunos casos el uso de **STABYL G** puede complementar la utilización de caseinato de potasio y de bentonita.

DOSIS

Las dosis deben ser establecidas mediante la realización de pruebas previas de clarificación y degustación. Indicativamente

Mostos: 20-40g/hL

Vinos:

- Para prevenir la oxidación: 5 – 30 g/hl
- Para reducir la sensación de amargo: 2 – 20 g/hl
- Para tratar los vinos oxidados: 5 – 80g/hl

Dosis máxima permitida en la UE: 80 g/hl



Clarificantes

STABYL G

Código Ficha: StabylG/es
Revisión: n° 0 Noviembre 2018
Pag. 2/2

MODO DE EMPLEO

Disolver en agua en proporción 1:10. Dejar rehidratar durante 1 hora o dos horas removiendo a veces. El tiempo de rehidratación puede acortarse utilizando agua caliente a 40-50°C.

Añadir al mosto o vino a tratar de forma homogénea, si es posible mediante bomba dosificadora o tubo Venturi, y teniendo cuidado de mantener el producto en suspensión mientras dura el proceso de introducción en la masa.

STABYL G actúa en 1-2 horas después de lo cual puede ser separado por filtración. Como alternativa, esperar a que precipite espontáneamente y separarlo mediante trasiego.

Para un efecto mayor, utilizar **STABYL G** en mosto o vino previamente clarificado o filtrado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de 1 kg, 20 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto conforme con las características marcadas por el:
Codex Œnologique International

Producto para el uso enológico según lo previsto en:
Reglamento (CE) N. 606/2009