



Coadiuvanti di Filtrazione

FILTROSTABYL W

Codice Scheda: FiltrostabyIW/it

Revisione: n°0 Febbraio 2016

Pag. 1/1

COADIUVANTE DI FILTRAZIONE AD AZIONE STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone, carbone enologico attivo, caseina potassica, perlitici.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di colore rosa, o rosa-grigio, inodore

FILTROSTABYL W® è un prodotto in polvere ad elevatissima selettività, costituito da

- una frazione di supporto, in grado di coadiuvare l'operazione di filtrazione riducendo i fenomeni di colmataggio;
- una frazione attiva, PVPP e caseina, in grado di legare sostanze responsabili di fenomeni ossidativi nel vino e formare complessi insolubili perfettamente allontanabili durante la filtrazione.

La sua particolare composizione consente di effettuare in una unica operazione quello che normalmente viene conseguito in due fasi:

- allontanamento dei fattori responsabili di instabilità di colore, limpidezza, sapore (maderizzazione, casse) e di astringenza
- trattenimento di colloidali e di sedimenti di varia natura.

APPLICAZIONI

- Filtrazione di mosti grezzi o centrifugati con filtri sottovuoto per l'ottenimento di prodotti già stabilizzati nei confronti delle alterazioni ossidative, in sostituzione della chiarifica convenzionale.
- Chiarifica statica di mosti mediante dispersione del prodotto in vasca sotto agitazione seguita da filtrazione su pannello inerte precostituito.
- Filtrazione di vini immediatamente dopo le fasi di stoccaggio e/o refrigerazione e in fase di brillantatura.
- Filtrazioni di vini per i quali è necessario garantire stabilità, conservabilità ed evitare la maderizzazione.
- Filtrazione di vini già colpiti da deterioramenti ossidativi e ai quali si vuole conferire le caratteristiche originarie
- Preparazione di vini novelli per i quali è importante una riduzione di astringenza senza interferire sulla nota fruttata caratteristica e sul colore originario
- Preparazione di vini base spumante per i quali è di fondamentale importanza l'abbattimento di tutte le cause di instabilità del colore.

DOSI

Mosti: 100 - 200 g/hl FILTROSTABYL® W

Vini bianchi e rosati: 60 - 150 g/hl FILTROSTABYL® W

Vini ossidati: 10100 g/hl FILTROSTABYL® W 0

MODALITA' D'USO

Disperdere sotto agitazione in vasca e immediatamente filtrare su prepannello, o altro materiale di filtrazione.

Filtrare in alluvionaggio aggiungendo FITROSTABYL W® gradualmente nel dosatore a costituire un secondo pannello su quello normalmente precostituito ed arricchito gradualmente durante la filtrazione.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchi da kg 10

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: da consumarsi completamente in quanto il prodotto non è conservabile una volta aperta la confezione

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009