



ENARTIS STAB MEGA

COADIUVANTE PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE

COMPOSIZIONE

Preparato a base di E414 gomma arabica Verek, E466 carbossimetilcellulosa sodica, mannoproteine, E220 anidride solforosa (0,3% +/-0,1%), acqua demineralizzata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione leggermente opalescente, giallognola, con odore di anidride solforosa.

Enartis Stab Mega è una soluzione acquosa a base di una speciale carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione, gomma arabica Verek ad elevato peso molecolare e mannoproteine.

Le componenti di **Enartis Stab Mega** sono state scelte in modo da ottenere un prodotto efficace nell'assicurare la completa stabilità colloidale del vino rosso pronto per l'imbottigliamento:

- la carbossimetilcellulosa inibisce la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio e ne previene così la precipitazione in bottiglia.
- La gomma arabica Verek, grazie al suo elevato peso molecolare, impedisce la precipitazione della materia colorante instabile.
- La speciale mannoproteina ricca in cariche negative completa l'azione delle altre due componenti, fungendo da stabilizzante sia della materia colorante che dei tartrati.

La carbossimetilcellulosa, la gomma arabica e le mannoproteine di cui si compone **Enartis Stab Mega** non sono allergeni e non derivano da organismi geneticamente modificati.

APPLICAZIONI

Stabilizzazione tartarica e del colore di vini rossi e rosati.

DOSI

100 - 150 ml/hl (dose massima legale nella UE).
100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO₂.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: utilizzare esclusivamente in vino stabile proteicamente, con colore stabile, perfettamente limpido e pronto per l'imbottigliamento, con temperatura superiore a 10°C.

Applicazione in linea dopo microfiltrazione (raccomandata)

Utilizzare il prodotto tal quale avendo accertato preventivamente che il dosatore automatico in dotazione sia idoneo per l'uso di soluzioni ad elevata viscosità.

Applicazione prima della microfiltrazione

- Diluire **Enartis Stab Mega** in un'aliquota di vino pari a 5 - 10 volte il suo volume.
- Miscelare bene e una volta ben disciolto, lasciare riposare per un'ora.
- Mescolare la soluzione ed aggiungerla al vino in modo omogeneo, possibilmente mediante tubo Venturi.
- Aggiungere al vino almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento. L'intervallo di tempo tra l'aggiunta di **Enartis Stab Mega** e la microfiltrazione dipende dalla limpidezza e temperatura del vino e dalla velocità d'aggiunta al vino. Se il vino non è sufficientemente limpido, se la temperatura è bassa o se l'incorporazione nel vino non è stata fatta adeguatamente, è necessario aspettare tempi più lunghi affinché l'indice di filtrabilità torni su valori normali. Intervalli di tempo più brevi tra l'aggiunta del prodotto e l'inizio dell'imbottigliamento potrebbero causare una riduzione della filtrabilità del vino. Si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento.



ENARTIS STAB MEGA

Avvertenze:

- Prima di usare Enartis Stab Mega sia per le prove di laboratorio come anche per l'applicazione industriale, agitare la tanica per avere una soluzione perfetta omogenea di gomma arabica, CMC e mannoproteine.
- L'efficacia stabilizzante del prodotto varia in funzione del vino.
- Il prodotto ha impatto sulla filtrabilità del vino se dosato prima della microfiltrazione.
- In alcuni vini non perfettamente stabili, l'aggiunta di CMC può provocare un aumento dell'instabilità colloidale (proteine, colore).
- Dopo aggiunta di **Enartis Stab Mega**, non filtrare il vino con filtro tangenziale.

Per tutte le ragioni qui sopra descritte, al fine di applicare correttamente **Enartis Stab Mega**, si raccomanda di effettuare delle prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutarne l'impatto su stabilità tartarica, stabilità colloidale e filtrabilità del vino con i test normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test di stabilità del colore, test a caldo, indice di filtrabilità ecc.).

Non sono state verificate interazioni negative tra **Enartis Stab Mega** e altri coadiuvanti enologici come acido metatartarico, tannini e gomma arabica.

Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione colloidale, si consiglia di consultare il servizio tecnico Enartis.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Tanica da 10 e 25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

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

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:
Codex Œnologique international