



ENARTIS STAB MEGA

COADJUVANTE PARA A ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DE VINHOS

COMPOSIÇÃO

Formulação de goma-arábica (E414), carboximetilcelulose sódica (E466), manoproteínas, anidrido sulfuroso a 0,3% +/- 0,1% (E220) e água desmineralizada.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução ligeiramente opaca, amarela, com leve odor a anidrido sulfuroso.

ENARTIS STAB MEGA é uma solução aquosa à base de uma carboximetilcelulose (CMC) sódica com muito baixa viscosidade e com elevado grau de hidrólise, goma arábica de *Acacia verek* de elevado peso molecular e manoproteínas.

ENARTIS STAB MEGA foi desenvolvido para se obter um produto muito eficaz para assegurar a completa estabilidade coloidal do vinho a engarrafar:

- A carboximetilcelulose inibe a formação e o crescimento dos cristais de bitartarato de potássio impedindo a futura precipitação de cristais em garrafa.
- A goma arábica de *A. verek*, graças ao seu elevado peso molecular e às suas propriedades coloidais, impede a precipitação da matéria corante instável.
- As manoproteínas selecionadas são ricas em cargas negativas que complementam a ação estabilizante tartárica e de cor dos restantes componentes.

A carboximetilcelulose, a goma arábica e as manoproteínas que entram na composição de **ENARTIS STAB MEGA** não são considerados alergénios e não são derivados de organismos geneticamente modificados.

APLICAÇÕES

- Estabilização tartárica e de cor dos vinhos tintos e rosados em pré-engarrafamento.

DOSES

100 a 150 mL/hL (dose máxima legal na U.E.)

100 mL/hL adicionam ao vinho cerca de 3 mg/L de SO₂

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Atenção: Utilizar exclusivamente em vinhos estáveis proteicamente, com cor estável, perfeitamente límpidos e prontos para engarrafar, com temperatura superior a 10°C.

Doseamento em linha pós-microfiltração (recomendado)

Utilizar o produto diretamente com recurso a uma bomba doseadora de precisão, adaptada a aditivos de elevada viscosidade.

Aplicação antes da microfiltração

1. Diluir **ENARTIS STAB MEGA** no vinho a tratar em 5 vezes o seu volume;
2. Homogeneizar bem até à total dissolução. Deixar repousar durante 1 hora;
3. Homogeneizar a solução anterior no vinho; recomenda-se a dosificação utilizando um sistema Venturi.
4. Adicionar ao vinho pelo menos 24 horas antes do engarrafamento. O intervalo de tempo entre a aplicação e a microfiltração depende da limpidez e temperatura do vinho, assim como do método adotado para a sua incorporação ao volume total. Se o vinho não estiver suficientemente limpo, se a temperatura for baixa ou se a aplicação for muito rápida, será necessário esperar mais tempo até que o índice de filtrabilidade volte ao normal o intervalo de tempo se ampliará. Se o intervalo de tempo for insuficiente, pode comprometer a filtrabilidade do vinho. Recomenda-se verificar os índices de filtrabilidade antes de proceder à filtração final.



ENARTIS STAB MEGA

Advertências:

- Antes de usar o produto, mesmo se no caso de ensaio de laboratório, é necessário agitar a embalagem de modo a garantir uma solução perfeitamente homogénea e pronta a aplicar.
- O efeito estabilizante de **ENARTIS STAB MEGA** varia em função do tipo de vinho, pelo que é importante a definição da dose a aplicar através de prévio ensaio laboratorial.
- O produto pode alterar a filtrabilidade do vinho se aplicado antes da microfiltração.
- Em alguns vinhos não perfeitamente estáveis do ponto de vista proteico ou de matéria corante, a aplicação de CMC pode provocar um aumento da instabilidade coloidal.
- Após a aplicação de **ENARTIS STAB MEGA**, o vinho não pode ser filtrado por filtração tangencial.

Pelas razões acima descritas, por forma aplicar corretamente **ENARTIS STAB MEGA**, recomenda-se efetuar ensaios preliminares em laboratório com doses crescentes do produto e avaliar o impacto da adição sobre a estabilidade tartárica, estabilidade coloidal e a filtrabilidade do vinho com os testes habituais (teste do frio, condutividade elétrica, teste de estabilidade da cor, banho-maria, índice de filtrabilidade, etc.).

Não se verificaram interações negativas entre **ENARTIS STAB MEGA** e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos ou goma-arábica.

Para uma informação mais precisa acerca do processo de estabilização coloidal de vinhos, consulte o Departamento Técnico da Enartis Portugal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco, ventilado, sem contacto com a luz do sol e a temperaturas superiores a 10°C.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009