

STABIMALO F

DESCRIZIONE

STABIMALO F è uno stabilizzante a base di acido fumarico per fini di controllo microbiologico e la sua azione si esplica in modo particolare nei confronti dei batteri lattici. È un acido organico a quattro atomi di carbonio, dicarbossilico e poco solubile in acqua. Già autorizzato nell'industria alimentare, è stato ammesso in enologia a partire dal 08/02/2022 con l'entrata in vigore del regolamento UE 2022/68.

- Evita l'attivazione della fermentazione malolattica
- Consente di arrestare una FML in corso
- Favorisce la conservazione dell'acidità malica nei vini
- Contribuisce alla elaborazione di vini in ottica di riduzione dei tenori di SO₂

MODALITÀ D'IMPIEGO

STABIMALO F come prescritto dalla norma UE, deve essere aggiunto al vino a fermentazione alcolica ultimata, e serve per prevenire o bloccare una fermentazione malolattica già avviata.

Si impiega da 30 a 60 g/hl per controllare la FML anche nel caso di cariche batteriche importanti o fermentazioni malolattiche già in corso.

STABIMALO F è poco solubile in acqua. Per questo motivo si consiglia di realizzare una soluzione direttamente su vino in proporzione di 1:10 e successivamente di incorporare in modo omogeneo alla massa da trattare

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.