

# STABIFROST

## Stabilizzante delle precipitazioni tartariche

### DESCRIZIONE

**Stabifrost** è uno speciale polimero cellulosico solubile a carica negativa ad elevato potere complessante nei confronti del potassio. Si tratta di una soluzione di gomma di cellulosa (CMC/E466) a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione in grado di inibire la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio. La sua azione inibisce le fasi di nucleazione e di crescita dei microcristalli, destrutturandone la superficie delle facce ed impedendone così l'accrescimento. **Stabifrost** si presenta in forma liquida e grazie alla sua bassa viscosità ne permette un uso semplice e rapido senza interferire sull'indice di filtrabilità.

### COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di carbossimetilcellulosa (15%) conservata con potassio bisolfito (100 g/hl apportano circa 4 mg/L di SO<sub>2</sub>)

### MODALITÀ D'USO

I vini prima di essere trattati devono essere stabilizzati dal punto di vista proteico e con indice di filtrabilità adeguato. Diluire Stabifrost in 3-4 parti di vino ed omogeneizzare adeguatamente la massa con un rimontaggio. Si consiglia l'aggiunta di Stabifrost 1-2 giorni prima dell'imbottigliamento e si raccomanda di rivalutare l'indice di filtrabilità.

#### Vini spumanti e frizzanti

Aggiungere al vino base già chiarificato e pronto per la presa di spuma.

L'uso di Stabifrost in fase di presa di spuma non comporta problemi di chiarifica in bottiglia o in autoclave.

#### Vini bianchi e rosati

Usare Stabifrost in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), con una temperatura superiore a 12 °C, stabile proteicamente e, nel caso dei vini rosati, privo di colore instabile, pronto per l'imbottigliamento.

### DOSI DI IMPIEGO

25-133 g/hL. Verificare che il dosaggio sia sufficiente testando la stabilità a freddo dopo l'aggiunta

Dose massima legale: 133 g/hL.

### CONFEZIONI

Taniche 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.