

STABILISANT OF 1

Prévient les troubles colloïdaux et les dépôts de bitartrate dans les vins

CARACTERISTIQUES

STABILISANT OF 1, en associant l'acide métatartrique et de la gomme arabique, renforce l'efficacité respective de ces deux produits vis-à-vis des colloïdes instables et des précipitations tartriques.

DOSE D'EMPLOI

Vins : de 10 à 15 g/hl

Dose maximum légale : 16,5 g/hl (l'addition d'acide métatartrique est autorisée dans la limite de 100 mg/l).

MODE D'EMPLOI

Délayer la quantité nécessaire de **STABILISANT OF 1** dans 5 fois son volume d'eau. Eviter pour cette opération les récipients métalliques.

Utiliser après solubilisation totale du produit et incorporer à la masse du vin par un bon brassage.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

- Acide métatartrique 60%
- Gommés arabiques pures déshydratées 40%

Stabilisation par procédé thermique.

CONDITIONNEMENT

Poudre blanc-crème conditionnée en sachets polyéthylène de 1 kg.

CONSERVATION

Conservation dans un récipient clos, non métallique, à l'abri de la lumière, à une température de 20°C maximum.

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.