

Estabichel

Preparación líquida de goma de celulosa para la estabilización tartárica de vinos.

CARACTERÍSTICAS

Estabichel es una goma de celulosa de origen vegetal, purificada y seleccionada por su grado de sustitución, grado de polimerización y baja viscosidad.

APLICACIÓN

Estabilización frente a la precipitación de sales de ácido tartárico (bitartrato potásico), debido a la inhibición del fenómeno de nucleación. Su formulación líquida facilita su empleo en el vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **Estabichel** no modifica ningún aspecto sensorial del vino.

COMPOSICIÓN

Solución de goma de celulosa (CMC sódica/E466) al 10% estabilizada con SO₂.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

ESTABICEL 50-100 ml/hl

Dosis máxima legal: 100 ml/hl.

MODO DE EMPLEO

1. Diluir **Estabichel** en agua, en proporción 1/10, agitando energicamente para asegurar una buena homogeneización.
2. Añadir al volumen total de vino preferentemente con bomba dosificadora antes de la última filtración. Asegurar la homogeneización. Se aconseja una temperatura del vino mayor de 14°C.
3. Esperar al menos 48 horas antes del embotellado.

Estabichel se emplea sobre vino clarificado, filtrado y antes de la microfiltración y embotellado.

En vinos espumosos se añade en la mezcla 24 horas antes de realizar el tiraje, o en el degüelle, con el licor de expedición.

Precauciones de trabajo:

1. En vinos de fuerte inestabilidad tartárica, se recomienda realizar test previos de estabilidad para verificar la eficacia del tratamiento.

2. **Estabichel** no protege frente a la caída de materia colorante. La aplicación en tintos y rosados debe hacerse sobre vinos estables en materia colorante para evitar la precipitación de ésta con el tiempo.

La utilización de goma arábica **GOMASOL ÓPTIMA** puede mejorar la estabilidad de materia colorante de vinos tintos y rosados.

3. No aplicar **Estabichel** en vinos inestables frente a proteínas o tratados con lisozima.

Dadas las particulares condiciones de estabilidad de cada vino, AGROVIN no se responsabiliza de la aparición de sales de ácido tartárico tras el tratamiento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

ASPECTO FÍSICO

Gel transparente ligeramente viscoso de color amarillo pálido.

PRESENTACIÓN

Envases de 5, 22 y 1000 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

| | |
|------------------------|-------------|
| Residuo seco (%) | >10 |
| SO ₂ [mg/l] | 2000-4000 |
| Densidad 20°C [g/cc] | 1,030-1,060 |
| Viscosidad [cP] | <150 |
| pH | 3,7-4,7 |

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.