

# ESTABITART

Mejora de la estabilización tartárica y protección de la oxidación

## CARACTERÍSTICAS

**Estabitarbeit** es un compuesto que acelera la cristalización de las sales insolubles del vino, asegurando una mayor velocidad de sedimentación.

Consigue mejorar la compactación de los sedimentos y evita la redisolución de los cristales formados.

Debido al porcentaje de PVPP que posee, retira polifenoles susceptibles de provocar pardeamientos futuros.

**Estabitarbeit** reduce el tiempo de refrigeración.

## APLICACIÓN

**Estabitarbeit** se aplica en vinos blancos y rosados para incrementar la velocidad en la estabilización tartárica de los vinos, reduciendo el tiempo de estabilización por frío.

## COMPOSICIÓN

Bitartrato potásico y PVPP.

## DOSIS

**Vino terminado**                    **20 - 60 g/hl**

*Dosis máxima legal: 400 g/hl.*

La dosis varía según la velocidad de precipitación deseada.

## MODO DE EMPLEO

**Estabitarbeit** se utiliza sobre vino clarificado:

Preparar una suspensión con 10 veces su peso en agua fría y añadir al volumen total del vino con suave agitación, una vez que el vino esté frío en el depósito isoterma.

Forma una fina nube de microcristales actuando como "núcleos" de cristalización que precipitarán más fácilmente.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Humedad [%]	2 - 4
pH (al 10%)	3 - 4
Granulometría <150 µm (%)	> 99

## CONSERVACIÓN

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

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

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