



PREMIUM® STAB SG

PRODUCTO GRANULADO DE TANINO
PARA USO ENOLÓGICO

COMPOSICIÓN



Producto granular de tanino extraído de material vegetal altamente seleccionado.

CARACTERÍSTICAS



PREMIUM® STAB SG es un tanino que permite el tratamiento de los vinos de manera muy limitada al interferir en las características sensoriales del producto. El proceso de extracción mediante el uso de alcohol evita la disolución de las fracciones tánicas, organolépticamente menos agradables, a favor de sustancias polifenólicas con menor agresión.

PREMIUM® STAB SG se somete a un tratamiento de granulación especial que hace que sea fácilmente soluble en agua.

APLICACIONES



PREMIUM® STAB SG se utiliza en el tratamiento de vinos tintos, rosados, blancos y destilados. Puede ser utilizado tanto en las primeras etapas de elaboración del vino como durante las operaciones de afinamiento antes del embotellado.

En particular puede utilizarse durante la vinificación en tintos para facilitar la fijación y estabilización de la sustancia colorante. Está demostrado que el color de vinos tintos es debido a los modos de condensación de los antocianos con los taninos.

En mostos tiene acción clarificante.

PREMIUM® STAB SG también se utiliza en conservación con el fin de enriquecer el producto en antioxidantes y agentes para la estructura de los vinos; el producto así tratado es más estructurado y más resistente a la oxidación.

Para el uso de PREMIUM® STAB SG atenerse a las normas de ley vigentes.



PREMIUM® STAB SG

PRODUCTO GRANULADO DE TANINO
PARA USO ENOLÓGICO

USO



PREMIUM® STAB SG es soluble en agua con facilidad. Disolver la cantidad necesaria de PREMIUM® STAB SG en diez partes de vino o agua y luego agregar a la masa; No use objetos metálicos y aguas ricas en sales. Se recomienda utilizar unos días antes de proseguir con la filtración. En el caso de PREMIUM® STAB SG se utiliza antes del embotellado. Compruebe la estabilidad de la proteína para evitar precipitados de compuestos tano-proteínas. Del mismo modo la característica de combinarse con las proteínas puede ser explotada para obtener la estabilidad proteica de los vinos reduciendo las dosis de bentonita; para esto recomendamos la evaluación de la estabilidad proteica usando el PROTEOTEST®.

DOSIS



De 5 a 20 g/hL para vinos tintos;
de 1 a 5 g/hL para vinos blancos, dosis inferiores para los espumosos;
de 5 a 40 g/hL para destilados.

ENVASES



Bolsitas multicapa de 500 g.

CONSERVACIÓN



Conservar en lugar fresco y seco.
Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.