



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



ESTABIL COMPLEX

Interés enológico

ESTABIL COMPLEX es un producto para la clarificación y estabilización de mostos y vinos. Su composición especial principalmente representada por el polímero sintético PVPP, Sol de Sílice activa de alta superficie específica y Bentonita de alto poder limpiador, permite conseguir una acción polifuncional en mostos y vinos.

En los mostos se observan con ESTABIL COMPLEX los siguientes fenómenos:

- Eliminación selectiva de las sustancias fenólicas fácilmente oxidables, principalmente catequizas y leucoantocianos, y de las parcialmente condensadas responsables de la astringencia del vino.
- Consecución de la estabilidad proteica.
- Reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con consiguiente reducción de la turbidez.

Dichas propiedades se traducen en numerosas ventajas que van de la mayor vida del producto acabado, a la reducción de la astringencia, a la mejora global de las características organolépticas del vino, hasta la ausencia de sobre-encolados.

Aplicaciones

Resulta adecuado en los tratamientos de clarificación y estabilización de mostos / vinos blancos y tintos, así como en la preparación de vinos rosados.

Dosis

ESTABIL COMPLEX se usa en una cantidad variable entre 50 y 90 g/Hl. En caso de vinos / mostos parcialmente limpios, mientras se puede llegar a dosis de 150 g/Hl en caso de mostos crudos y carga de polifenoles oxidables y proteínas inestables .

Para valorar la dosis correcta, se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con dosis graduadas y decrecientes de ESTABIL COMPLEX.

Modo de empleo

Dispérsese en agua la dosis necesaria (proporción de agua ESTABIL COMPLEX =10:1) homogeneícese y déjese reposar durante 4 - 12 horas como mucho, a continuación dispérsese en la masa agitando constantemente o con algunos remontados.

Presentación

Cuñetes por 10 kgs.

CONSERVESE EN LUGAR SECO, FRESCO Y VENTILADO



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France

Distribuye:

Oenolab SRL

Calle 13 Manzana K, lote 3, Parque Industrial de Las Heras. (5538)
Las Heras - Mendoza - Argentina/ Tel./ Fax: ++ 54 261 447 3330