



## STABIFIX 30

essedielle importa la gomma arabica grezza direttamente dal Sudan, selezionando accuratamente la materia prima con rigorosi controlli. Tutta la trasformazione avviene in sede, abbinando metodologie moderne ma nel pieno rispetto della preziosa materia prima, affinché non ne vengano snaturate composizione e peculiarità. L'obiettivo è quello di conservare fino all'utilizzo nel vino tutte le caratteristiche ed i vantaggi che questa sostanza, 100% naturale, può apportare.

Per saperne di più sulla materia prima e sul processo di lavorazione essedielle [www.essediellenologia.com/gomma-arabica/](http://www.essediellenologia.com/gomma-arabica/)

### Caratteristiche generali

Stabifix 30 è una soluzione filtrata e purificata derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato ottenuto dall'albero di Acacia Verek. La principale differenza di Stabifix 30 è la maggior concentrazione rispetto alle altre gomme arabiche, oltre al peso molecolare elevatissimo della materia prima.

Stabifix 30 agisce come stabilizzante colloidale delle sostanze coloranti nei vini rossi; in più protegge il colore dalle precipitazioni, stabilizzandolo.

Numerosi test a freddo\* hanno evidenziato la capacità di Stabifix 30 di impedire le precipitazioni di colore. Stabifix 30 si presenta leggermente opaco, di colore che va dal bianco al giallo paglierino, a volte anche intenso.

\* $\Delta NTU = NTU (T + 4^{\circ}C \times 48 h) - NTU (T^{\circ}C \text{ ambiente})$   $\Delta NTU > 2 - 6$  materia colorante non stabile.

### Composizione

Soluzione acquosa di gomma arabica liquida purificata al 28-30% stabilizzata con anidride solforosa al 0,3-0,4%.

Non contiene vegetali OGM.

### Dosaggio

40 - 150 ml/hl per prevenire le precipitazioni delle sostanze coloranti;

80 - 100 ml/hl per aggiungere un importante effetto organolettico.

Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio.

**Avvertenza:** 100 ml/hl della nostra gomma arabica liquida apportano 3 mg/L di SO<sub>2</sub>.

### Modalità d'uso

La nostra gomma arabica liquida va aggiunta ai vini già pronti, prima dell'imbottigliamento, anche con l'utilizzo di un dosatore automatico in linea dopo l'impianto di microfiltrazione. Non eseguire chiarifiche dopo l'aggiunta del prodotto.

### Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg, tanica da 25 kg.

Conservare in ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Rev. 9/05.2023