STABIGUM 3.0

GOMME ARABICHE

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.essedielleenologia.com/gomma-arabica/

Caratteristiche generali

Stabigum 3.0 è una soluzione purificata di gomma arabica Seyal e mannoproteine, sottoposta a microfiltrazione a 0,1 µm per garantire la sua sterilità e preservare l'indice di filtrabilità del vino. Questo prodotto si presenta limpido, con un colore giallo paglierino e un bassissimo contenuto di calcio, il che lo rende adatto per l'aggiunta anche prima dell'ultima fase di filtrazione.

Le mannoproteine presenti in Stabigum 3.0 potenziano l'effetto stabilizzante della gomma arabica sul Bitartrato di Potassio (THK), contribuendo alla stabilità tartarica dei vini bianchi e rosati. Questa azione è fondamentale per prevenire la formazione indesiderata di cristalli di tartrato.

Inoltre, Stabigum 3.0 ha la capacità di legarsi saldamente alle sostanze aromatiche presenti nel vino, intensificando le note fruttate e varietali. Questo contribuisce a conferire maggiore volume in bocca e a garantire una persistenza aromatica, migliorando la qualità organolettica dei vini bianchi, rosati e spumanti.

Enologia

Composizione

Gomma arabica Seyal 20% ± 0,5%; mannoproteine liquide 10%; anidride solforosa 0,3%. Non contiene vegetali OGM.

Dosaggio

40-100 ml/hl per apporto aromatico e morbidezza
80-150 ml/hl per stabilità colloidale e tartarica.
Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio.
Avvertenza: 100 ml/hl di Stabigum 3.0 apportano circa 4 mg/l di SO2.
Su vino rosso devono essere effettuate prove preliminari di laboratorio che stabiliscono la completa assenza di Antociani instabili. Stabigum 3.0 tende a stabilizzare inizialmente la matrice colorante reattiva con i colloidi, successivamente il KHT.
Avvertenza: dosaggio massimo legale 150 ml/hl.

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIA ALIMENTAZIONE

Modalità d’uso

Stabigum 3.0 va aggiunto al vino prima o dopo l'ultima filtrazione o microfiltrazione che porta all'imbottigliamento.
Non effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta di Stabigum 3.0.

Confezione e conservazione

Tanica da 10 o 25 kg.
Conservare in ambiente fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Rev. 03/02.2025

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com