



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

ESTABIL COMPLEX - NOIRE CLARIFICANTE ABSORBENTE ACTIVO PARA VINOS Y MOSTOS



CARACTERISTICAS

ESTABIL COMPLEX - NOIRE es un clarificante constituido por Casinato de potasio micronizado, Bentonita, Carbón y Celulosa activada de alto poder absorbente. En un único preparado L'Abott France ha unido las propiedades positivas de cuatro principios activos que utilizados en mostos y vinos inducen la plena expresión de las características intrínsecas de las variedades vinificadas.

Gracias a la actividad de la fracción protéica de ESTABIL COMPLEX - NOIRE, absorbe parcialmente las proantocianidinas y las catequinas asegurando al producto de los riesgos de oxidación. Surgen así nobles reflejos verdosos en los blancos y tonalidad rosada más estable en el caso de los rosados.

En fermentación ESTABIL COMPLEX - NOIRE proporciona acción de soporte a las levaduras por obra de la celulosa activada que cumple un doble rol: facilita el trabajo de los microorganismos seleccionados y absorbe los productos metabólicos nocivos, como los ácidos grasos de cadena larga y sus ésteres etílicos evitando el riesgo de disminución o paradas de fermentación.

La fracción caseínica permite eliminar completamente los leucoantocianos y las catequinas, responsables de la coloración amarillo-dorada, reponiendo una tonalidad más verde en los vinos blancos.

La bentonita elimina las proteínas inestables y las posibles enzimas oxidásticas presentes en las uvas.

El componente electronegativo de ESTABIL COMPLEX - NOIRE se liga a la proteína termolábil, preservando el vino de la quiebra protéica, evitando intervenciones sucesivas que podrían comprometer el cuadro sensorial.

En las refermentaciones y de la toma de espuma en el autoclave, ESTABIL COMPLEX - NOIRE favorece el completo desarrollo de los azúcares y confiere plenitud organoléptica a los espumantes que son dotados de cuerpo, estructura y aroma.

MODO DE EMPLEO

Disperse ESTABIL COMPLEX - NOIRE en agua fría en una proporción de 1:10. Homogénéizese con cuidado, lentamente para reducir la formación de espuma e incorpórese a la masa por tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.

DOSIS:

En fermentación: de 50 a 100 grs / hs
En los vinos: de 30 a 100 grs / hs

PRESENTACIÓN:

Cuñetes de 5-10 y 20 kgs.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gilén
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar