



# STAB MEGA

## COADYUVANTE PARA LA ESTABILIZACIÓN COLOIDAL.

### COMPOSICIÓN

Preparado a base de E414 goma arábica Verek, E466 carboximetilcelulosa sódica, manoproteínas, E220 anidrido sulforoso 0,3% +/-0,1%, agua desmineralizada complemento al 100%

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución limpia o ligeramente opalescente, color amarillo, con olor leve a anhídrido sulforoso.

**Stab Mega** es una solución acuosa a base de una carboximetilcelulosa sódica especial con una muy baja viscosidad y un elevado grado de sustitución, más una goma arábica Verek de elevado peso molecular y manoproteína estabilizante.

**Stab Mega** se ha desarrollado para obtener un producto muy eficaz para asegurar la completa estabilidad del vino dispuesto para el embotellado:

- la carboximetilcelulosa inhibe la formación y crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y previene así la precipitación de sus cristales en botella.
- La goma arábica Verek, gracias a su elevado peso molecular y a sus propiedades coloidales, impide la precipitación de la materia colorante inestable.
- La manoproteína especial es rica en carga negativa que completa la acción estabilizante tartárica y de color de los otros componentes.

La carboximetilcelulosa, la manoproteína y la goma arábica componentes de **Stab Mega** no son alérgenos y tampoco están derivados de organismos genéticamente modificados.

### APLICACIONES

- Estabilización tartárica y de color de los vinos en el preembotellado.
- Indicado especialmente para vinos tintos y rosados.

### DOSIS

100 – 150 mL/hL (dosis máxima legal en la UE).

100 mL/hL aportan al vino cerca de 3 mg/L de SO<sub>2</sub>.

### INSTRUCCIONES DE USO.



Agitar el producto antes de usar, una homogeneización diaria es suficiente.



Añadir exclusivamente en un **vino sin color o proteínas inestables, perfectamente limpio y preparado para su embotellado.**

- La Tª del vino es recomendable que sea superior a 10°C.

#### **Aplicación en línea después de la microfiltración. (Recomendado)**

Es viable la dosificación en línea después de la microfiltración y antes del embotellado.

Se utiliza el producto directamente y se adiciona con una bomba dosificadora, adaptada a productos viscosos y con alta precisión. Consultar al Departamento Técnico de Enartis.

#### **Aplicación antes de la microfiltración.**

- Diluir **Stab Mega** en el vino en el que se va a aplicar en una relación de 5 veces su volumen.
- Mezclar bien. Una vez bien disuelto dejar reposar durante una hora.
- Mezclar la solución anterior en el vino homogéneamente, se recomienda dosificarlo utilizando algún sistema Venturi.
- Adicionar al menos 24 horas antes del embotellado. El intervalo de tiempo entre la aplicación y la microfiltración dependerá principalmente de la limpieza del vino, de su temperatura y de la integración del producto en su aplicación. Si el vino no está



# **STAB MEGA**

suficientemente limpio, la temperatura es baja o la aplicación no se ha realizado adecuadamente el intervalo de tiempo se ampliará. Si el intervalo de tiempo es insuficiente puede reducirse la filtrabilidad del vino. Se recomienda revisar los índices de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final.



## **Atención:**

- La eficacia del estabilizante varía en función del vino.
- El producto tiene un impacto sobre la filtrabilidad del vino aplicado antes de la filtración final.
- En algunos vinos no perfectamente estables, la CMC añadida puede provocar un aumento de la inestabilidad coloidal (color, proteínas).
- Después de añadir **Stab Mega**, no filtrar el vino con filtro tangencial.



Por todas las razones arriba descritas, con el fin de aplicar correctamente **Stab Mega**, se recomienda efectuar las pruebas preliminares en laboratorio con dosis crecientes de producto y valorar el impacto de la sobre la estabilidad tartárica, estabilidad coloidal y la filtrabilidad del vino con los test usuales (test de frío, conductividad eléctrica, test de estabilidad del color, test de calor, índice de filtrabilidad, etc).

No se han verificado interacciones negativas entre **Stab Mega** y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábica.

Para una puesta a punto más precisa del proceso de estabilización coloidal del vino, se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.

## **EMBALAJE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Embalaje: Garrafas de 10 y 25 Kg.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz del sol y de Tª superiores a 10°C.

Conservación abierta: Ciérrase con cuidado y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, según lo previsto en:

Reg. (CE) N. 606/2009