



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /  
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES  
/ LEVEDURAS / BIOTECHNOLOGIA /  
ENZIMAS / ACTIVADORES / TANINOS

## TRATAMENTO ESTABILIZANTE DE BEBIDAS EFISTAB R

### Características:

**EFISTAB R** é uma goma 100% natural sem conservantes, extraída da Acácia do tipo Seyal. Apresenta-se sob a forma de um pó, inodoro e insípido. É uma goma tratada e atomizada de elevada pureza caracterizada por ser de dissolução imediata não adicionando SO<sub>2</sub>.

**EFISTAB R** é capaz de complexar os polifenóis nos vinhos tintos impedindo que eles interajam, polimerizem e precipitem. Como consequência a adstringência é significativamente reduzida, a cor estabilizada e melhorada.

**EFISTAB R** melhora a suavidade do vinho através da redução da acidez num branco tratado com ácido tartárico e mascara o efeito potencialmente duro e agressivo dos taninos nos vinhos tintos jovens, sem afetar o equilíbrio organolético da bebida.

**EFISTAB R** foi essencialmente desenvolvida para a estabilização de **vinhos tintos** mas também pode ser utilizada em **vinhos brancos**.

### Vantagens do uso do **EFISTAB R**:

- Estabilizar o vinho em presença de matéria corante;
- Estabilizar a cor nos vinhos filtrados;
- Diminuir a sensação de secura e adstringência pelo amaciamento dos taninos;
- Melhorar significativamente a redondez e volume em boca;
- Reduzir o potencial agressivo dos taninos em vinhos jovens;
- Inibir a turvação melhorando as características organoléticas.

A gama EFISTAB é uma linha completa de produtos de gomas de acácias naturais, livre de sulfitos especialmente desenvolvida para melhorar a qualidade dos vinhos em geral.

### Certificado de Qualidade:

Os Produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Codex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's).

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

### Dose de utilização:

10-30 gr/hl	Vinhos Brancos, Tintos e Rosés
-------------	-----------------------------------

E414

Produto conforme Reg. CE 606/2009 para uso enológico.

Reg. UE 231/2012 de acordo com o Códex Enológico Internacional (OIV).

### Instruções de utilização:

**EFISTAB R** deve ser aplicada no vinho colado e filtrado de preferência antes do engarrafamento.

Para aplicar o produto na linha de enchimento por intermédio de uma bomba doseadora deverá preparar uma solução com vinho a 10 - 20%.

Ser preferir dissolver **EFISTAB R** em água deverá usar a solução nas 3 horas seguintes.

Se a filtração for igual ou superior a 0,65, **EFISTAB R** deve ser misturado no vinho 72 horas antes da última filtração para se obter uma repartição homogénea.

A adição de colas não pode ser feita após a adição de **EFISTAB R**.

### Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

### Conservação:

Armazenar em local limpo, seco e bem ventilado.

Conservação mais de 3 anos na sua embalagem de origem.