

TRATAMENTO ESTABILIZANTE DE BEBIDAS EFISTAB S

Características:

EFISTAB S é uma goma 100% natural sem conservantes, extraída da Acácia do tipo Verek. Apresenta-se sob a forma de um pó, inodoro e insípido. É uma goma tratada e atomizada de elevada pureza sendo caracterizada por ser de dissolução imediata não adicionando SO₂.

EFISTAB S é uma Arabinogalactana complexa de tamanho médio. Estas proteínas são conhecidas pelas suas notáveis propriedades estabilizantes e complexantes.

EFISTAB S é um hidrocólide protetor natural muito eficaz capaz de quelar e estabilizar os metais no vinho, evitando assim as casses fêrrica e cúprica. Mostra também um desempenho inigualável na prevenção de precipitações de cristais de tartarato.

EFISTAB S foi essencialmente desenvolvida para a estabilização de **vinhos brancos e espumantes** podendo também ser usado em **vinhos tintos**.

Vantagens do uso de **EFISTAB S**:

- Estabilizar o vinho em presença de matéria corante;
- Estabilizar a cor nos vinhos filtrados;
- Diminuir a sensação de seca e adstringência;
- Melhorar a redondez e volume em boca;
- Reduzir o potencial agressivo dos taninos em vinhos jovens;
- Estabilizar o vinho em presença de precipitações tartáricas;
- Estabilizar o vinho em presença de precipitações proteicas permitindo reduzir a dose de bentonite a usar;
- Limitar os riscos de casse fêrrica e cúprica nos vinhos.

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 S 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 S em água deverá usar a solução nas 3 horas seguintes.

Se a filtração for igual ou superior a 0,65, **EFISTAB S**, 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 S**.

Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

Conservação:

Armazenar em local limpo, seco e bem ventilado.

Conservação mais de 3 anos na sua embalagem de origem.