

STABIVIN® SP

Solution purifiée et filtrée de gommés arabiques sélectionnées, à très faible indice de colmatage.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.
Conforme au règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

STABIVIN® SP est une solution de gomme arabique élaborée à partir de gommés sélectionnées et purifiées. Les conditions spécifiques de fabrication garantissent une préparation à très faible indice de colmatage.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

De par son procédé de fabrication spécifique et la sélection stricte des gommés arabiques utilisées, STABIVIN® SP participe à la structure colloïdale des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide limpide	Densité (g/L)	1080 ± 3
Couleur	claire, légèrement ambrée	Turbidité (NTU)	≤ 30

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

SO ₂ (g/L)	2 ± 0,25	<i>E. coli</i> (I/g)	absence
Concentration en gomme arabique (g/L)	≈200	<i>Salmonella</i> (I/g)	absence
<u>Analyse sur produit sec :</u>		Fer (ppm)	< 60
Humidité (%)	< 15	Plomb (ppm)	< 2
Cendres (%)	≤ 4	Arsenic (ppm)	< 3
Amidon + dextrine	absence	Mercuré (ppm)	< 1
Tanin	absence	Cadmium (ppm)	< 1
Produits d'hydrolyse :			
Mannose, Xylose, Acide galacturonique	absence		

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Dose moyenne d'utilisation : 10 à 15 cL/hL.

Réglementation UE :

Dose maximale d'utilisation : 15 cL/hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

STABIVIN® SP doit être mis en oeuvre sur des vins parfaitement clarifiés. Son incorporation peut être faite après filtration Utiliser un **ŒNODOSEUR** ou une pompe doseuse asservie à la tireuse.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 30 mois.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,1 et de 5,5 kg.
Jerrican de 22 kg.
Fût de 132 kg.
Container de 1000 L.

