

PROTECCIÓN DE LOS AROMAS Y EL COLOR DURANTE LA CONSERVACIÓN DEL VINO

COMPOSICIÓN

Corteza de levadura, PVPP y tanino de roble.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

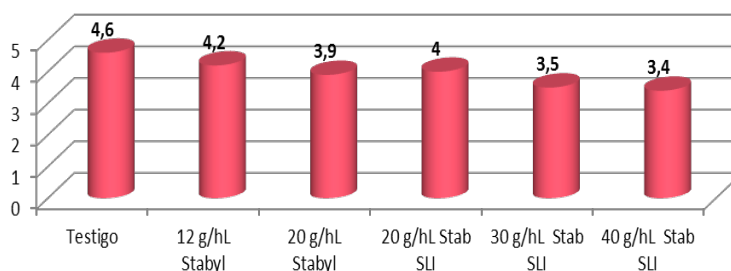
Aspecto: polvo homogéneo de color blanco-beis.

Stab SLI es un estabilizante para prevenir las oxidaciones y la degradación de los aromas durante la conservación del vino.

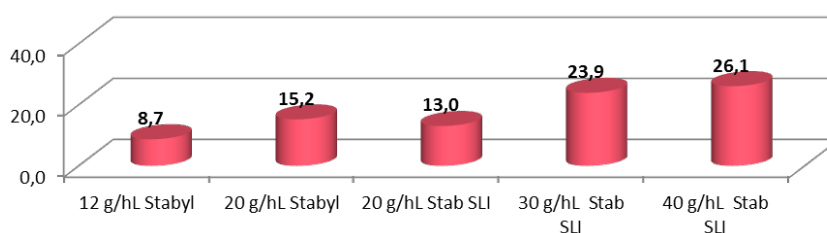
Stab SLI se aplica en vinos aromáticos que ya se han clarificado, filtrado y eventualmente estabilizados, con muy baja turbidez, fácilmente oxidables. **Stab SLI** protege el vino de su oxidación y degradación al constituir unas "nuevas lías" que amortiguan la acción negativa del oxígeno acumulado, de los superoxidantes formados y del eventual potencial redox relativamente elevado.

- Al mantenerse en suspensión previene la oxidación y la degradación de los aromas.
- Reduce el contenido de oxígeno activo y etanal.
- Elimina o controla la oxidación de las catequinas.
- Promueve la efectividad del SO₂.
- Evolución positiva del vino en boca.
- Acción sinérgica a la protección con gases.

Índice de Sensibilidad al pinking



Reducción pinking (%)



Al momento del embotellado **Stab SLI** es fácil de eliminar por sedimentación y filtración.

APLICACIONES

- Vinos blancos y rosados aromáticos ya clarificados y estabilizados preparados para embotellar que deben esperar.
- Conservación de los vinos blancos y rosados.
- Vinos tintos jóvenes.
- Vinos base espumosos.
- Prevención y cura del pinking.
- Conservación de vinos en siemprelleno o con cámara de aire.

DOSIS

Vinos blancos, rosados y tintos: 20 – 40 g/hL



Prevención y cura del pinking: 40 g/hL

Dosis maxima legal en la UE: 100 g/hL

MODO DE EMPLEO

- Dispérsese **Stab SLI** en agua en una proporción de 1:20. Homogenícese evitando la formación de grumos, déjese reposar una hora e incorpórese al vino.
- Poner en suspensión dos veces por semana evitando la difusión de aire.
- Si se va a embotellar el vino dejamos sedimentar los restos de **Stab SLI** al menos dos días, después se filtra el vino necesario. El vino restante puede seguir tratándose.
- El vino a embotellar puede ser tratado con **Citrostab Rh**.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 10 kg

Bolsa de 2,5 Kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Dir. 2008/84/CE

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reglamento (CE) N. 606/2009