

Estabichel

Formulation liquide de gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique des vins.

CARACTÉRISTIQUES

Estabichel est une gomme de cellulose d'origine végétale, purifiée et sélectionnée pour son degré de substitution, degré de polymérisation et sa faible viscosité.

APPLICATION

Stabilisation face à la précipitation des sels d'acide tartrique, due à l'inhibition du phénomène de nucléation. La formulation liquide d'**Estabichel** facilite son emploi dans le vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'application d'**Estabichel** ne modifie aucun aspect sensoriel du vin.

COMPOSITION

Solution à 10% de gomme de cellulose (CMC sodique/E466) stabilisée avec du SO₂.

Allergène: Contient sulfites.

DOSES

Estabichel 50-100 ml/hl

Doses maximum légale: 100ml/hl

MODE D'EMPLOI

1. Diluer **Estabichel** dans de l'eau, selon une proportion de 1/10, en remuant vivement afin d'assurer une bonne homogénéisation.

2. Ajouter au volume total de vin de préférence à l'aide une pompe doseuse avant la dernière filtration Assurer l'homogénéisation. Une température du vin supérieure à 14°C est conseillée.

3. Attendre au moins 24 heures avant l'embouteillage.

Estabichel s'emploie sur vin clarifié, filtré, avant la microfiltration et l'embouteillage.

Sur vins effervescents, l'ajouter 24 heures avant de réaliser le tirage, ou pendant le dégorgement avec la liqueur d'expédition.

Précautions de travail:

1. Dans des vins de forte instabilité tartrique, il est recommandé d'effectuer des essais préalables de stabilité pour vérifier l'efficacité du traitement.

2. **Estabichel** ne protège pas de la chute de matière colorante. L'application dans les vins rouges et rosés doit être faite sur des vins stables en matière colorante pour éviter la précipitation de celle-ci avec le temps.

L'utilisation de gomme arabique **GOMASOL OPTIMA** peut améliorer la stabilité de la couleur des vins rouges et rosés.

3. Ne pas appliquer **Estabichel** sur des vins instables face à des protéines ou traités avec le lysozyme.

Etant donné les conditions particulières de stabilité de chaque vin, AGROVIN n'est pas responsable de l'apparition de sels de l'acide tartrique après le traitement.

ASPECT PHYSIQUE

Gel transparent légèrement visqueux de couleur jaune pâle.

PRÉSENTATION

Bidons de 5, 22 kg et 1000 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| | |
|------------------------|-------------|
| Résidu sec | > 10 |
| SO ₂ [mg/l] | 2000-4000 |
| Densité 20°C [g/cc] | 1,030-1,060 |
| Viscosité [cP] | <150 |
| pH | 3,7-4,7 |

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 2 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009