

Estabichel

Preparato liquido di gomma di cellulosa per la stabilizzazione tartarica di vini bianchi, spumanti e vini frizzanti.

CARATTERISTICHE

Estabichel è una gomma di cellulosa di origine vegetale, purificata e selezionata per il suo grado di sostituzione, di polimerizzazione e per la sua bassa viscosità.

APPLICAZIONE

Stabilizzazione contro la precipitazione di sali di acido tartarico (bitartrati di potassio), dovuta all'inibizione del fenomeno di nucleazione. La sua formula liquida ne facilita l'uso nel vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'applicazione di **Estabichel** non modifica alcun aspetto sensoriale del vino.

COMPOSIZIONE

Soluzione di gomma di cellulosa (CMC sodica/E466) al 10%, stabilizzata con SO₂.

Allergene: Contiene solfiti.

DOSE

ESTABICEL 50-100 ml/hl

Dose massima legale: 100 ml/hl

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Diluire **Estabichel** in acqua, in una proporzione 1/10, agitando energicamente per assicurare una buona omogeneizzazione.

2. Aggiungere al volume totale di vino, preferibilmente con pompa dosatrice, prima dell'ultima filtrazione. Garantire l'omogeneizzazione. Si consiglia una temperatura del vino superiore a 14°C.

3. Attendere almeno 48 ore prima di imbottigliare.

Estabichel si utilizza su vino chiarificato e filtrato prima dell'imbottigliamento e della microfiltrazione.

Nei vini spumanti si aggiunge alla miscela 24 ore prima di realizzare il tiraggio, o nella sboccatura, con il liqueur de expédition.

Precauzioni nella lavorazione:

1. In vini a forte instabilità tartarica, si consiglia di realizzare delle prove di stabilità in precedenza per verificare l'efficacia del trattamento.

2. Non applicare **Estabichel** su vini instabili nei confronti delle proteine o trattati con lisozima.

Date le particolari condizioni di stabilità di ogni vino, AGROVIN non si rende responsabile dell'eventuale comparsa di sali di acido tartarico dopo il trattamento.

ASPETTO FISICO

Gel trasparente leggermente viscoso di colore giallo pallido.

PRESENTAZIONE

Confezione da 5, 22 e 1.000 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 781 (REV.4)

SO ₂ [mg/l]	2000-4000
Densità 20°C [g/ml]	1,030-1,060
Viscosità [cP]	<150
pH	3,7-4,7

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 2 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.