

STABICELL 21LV

STABILISATION DURABLE DES VINS VIS-À-VIS DES PRÉCIPITATIONS TARTRIQUES

COMPOSITION

STABICELL 21LV est une gomme spécifique de cellulose à 21% destinée à la stabilisation tartrique des vins spécialement mise au point par la société PREDEL.

Un nouveau procédé d'élaboration spécifique permet d'obtenir une gomme de cellulose **plus concentrée et à faible viscosité**.

PROPRIÉTÉS

STABICELL 21LV est un colloïde protecteur qui prévient la formation et la croissance des cristaux de sels tartriques (bitartrate de potassium et tartrate de calcium).

STABICELL 21LV est ajouté :

- Au moment du tirage ou au dégorgement pour les vins effervescents.
- Avant la mise en bouteille des vins blancs, stabilisés au préalable vis-à-vis des casses protéiques. Il peut être apporté avant la filtration finale.
- Avant la mise en bouteille des vins rouges ou des vins rosés, il est nécessaire de vérifier, au préalable, que l'ajout n'a aucune incidence sur la couleur des vins (il y a un risque de formation d'un trouble ou précipité entre **STABICELL 21LV** et la matière colorante).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution à 21% de gomme de cellulose stabilisée au SO₂.
- pH de **STABICELL 21LV** liquide : 4,0
- Densité : 1,115 kg/l
- Produit neutre au niveau organoleptique

MODE D'EMPLOI

Diluer avec un peu de vin et ajouter à l'aide d'un raccord de collage.

Il est recommandé d'effectuer l'incorporation 24 heures avant la mise en bouteille.

Des interactions entre la gomme de cellulose et les composés du vin sont possibles, notamment avec les protéines. **STABICELL 21LV** réagit en formant un trouble sur les vins traités au Lysozyme.

Le vin traité avec **STABICELL 21LV** aura été traité préalablement vis-à-vis des protéines instables.

DOSES D'EMPLOI

De 4 à 10 g/hl de matière sèche selon l'instabilité du vin, soit 1,9 à 4,8 cl/hl de **STABICELL 21 LV**.

Dose maximum légale : 10 g/hl de matière sèche, soit 4,8 cl/hl de **STABICELL 21LV**.

Des essais préalables, avec passage au froid, permettent de trouver la dose optimale.

Sur des vins très instables, un passage au froid partiel peut être nécessaire.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

CONSERVATION

Conserver à une température inférieure à 15°C, dans l'emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la lumière et de l'air, hors gel.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 ou 25 Kg ou container de 1000 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL