



# STABIGUM

Estabilizante coloidal anticremor, a base de goma arábica y ácido metatartárico

## → DESCRIPCION TECNICA

**STABIGUM** consiste en una combinación entre dos inhibidores de la precipitación tartárica de los vinos enérgicos: el ácido metatartárico y la goma arábica; por ello sustituye de forma eficaz la refrigeración de los vinos. Actúa envolviendo los núcleos cristalinos del tartrato, oponiéndose a su desarrollo. Desarrolla una acción complementaria estabilizante los polifenoles de los vinos tintos y dulces. Mejora las sensaciones de suavidad, atenuando las sensaciones de astringencia y dureza provocadas por el exceso de tanicidad y acidez total de algunos vinos tintos y blancos. Una particular combinación entre los dos más enérgicos inhibidores de las precipitaciones tartáricas de los vinos: el ácido metatartárico y la goma arábica.

Por tanto **STABIGUM** sustituye con eficacia la refrigeración de los vinos. La sinergia entre la actividad estabilizante debida a la propiedad coloidal de los dos componentes, fue posteriormente potencializada por la reacción obtenida secando, bajo forma granular, una solución que posee ambos en proporciones ideales. Esto permite una mejor eficacia protectora en relación a las precipitaciones del tartrato ácido de potasio y tartrato de calcio, con acentuación de la eficacia anticremor y un prolongamiento de su duración en relación al tradicional tratamiento con ácido metatartárico. **STABIGUM** actúa cubriendo los gérmenes cristalinos de tártaro, oponiéndose a su crecimiento. Con la adición al vino, el nuevo coloide formado en la superficie del germen cristalino, obstruye el crecimiento por un fenómeno de adsorción macromolecular.

La inhibición ejercida por **STABIGUM** al fenómeno de la cristalización del cremor, se manifiesta oponiéndose a la constitución de la arquitectura cristalina mediante un fenómeno de englobamiento de las partículas protectoras. **STABIGUM** desarrolla además, una útil acción complementaria estabilizando los polímeros polifenólicos colorantes de los vinos tintos que tienden a precipitar con el tiempo, principalmente después de bajar la temperatura. La misma acción protectora es explicada con relación al color de los vinos de □dessert□. **STABIGUM** por su componente polisacárido, mejora de modo natural la sensación de suavidad y de aterciopelado, disminuyendo la sensación de astringencia excesiva y de aspereza encontrados en algunos vinos tintos y en ciertos vinos blancos afinados en barriles. **STABIGUM** disminuye también la sensación de dureza provocada por el exceso de acidez total combinada con una tanicidad elevada.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Granulado policompuesto a base de goma arábica purificada (Goma de Acacia) asociada a ácido metatartárico.





## STABIGUM

### → DOSIS DE EMPLEO

40 g/hL.

Disolver la dosis en agua o vino y adicionarle a los vinos perfectamente límpidos, antes de la última filtración. No se deben realizar clarificaciones después de la adición.

### → FORMA DE EMPLEO

**STABIGUM** disuelto previamente en agua o vino, es adicionado al vino perfectamente límpido, antes de la última filtración.

No se debe ejecutar clarificación después de la adición de **STABIGUM**.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y ventilado. No colocar cerca de fuentes de calor ni exponer el paquete al sol.

Bolsas de 10 kg.

