

## **STABICELL 21LV**

---

### **ESTABILIZACIÓN DURADERA DEL VINO FRENTE A LAS PRECIPITACIONES TARTÁRICAS**

#### **COMPOSICIÓN**

**STABICELL 21LV** es una goma específica de celulosa al 21% destinada a la estabilización tartárica del vino especialmente elaborada por la sociedad PREDEL.

Un nuevo procedimiento de elaboración específica permite obtener una goma de celulosa **más concentrada y con viscosidad débil**.

#### **PROPIEDADES**

**STABICELL 21 LV** es un coloide protector que previene la formación y el crecimiento de cristales de sales tartáricas (bitartrato de potasio y tartrato de calcio).

**STABICELL 21LV** se añade:

- En el momento del tiraje o de la purga para los vinos efervescentes.
- Antes de embotellar los vinos blancos, previamente estabilizados frente a proteínas inestables. Se puede aportar antes de la filtración final.
- Antes del embotellado de los vinos tintos o rosados, es necesario verificar, previamente, que la adición no tiene ninguna incidencia en el color de los vinos (hay un riesgo de formación de un sedimento o precipitado entre **STABICELL 21LV** y la materia colorante).

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Solución al 21% de goma de celulosa estabilizada con SO<sub>2</sub>.
- pH de STABICELL 21LV líquido: 4,0
- Densidad: 1,115 kg/l
- Producto neutro a nivel organoléptico

#### **MODO DE EMPLEO**

Diluir con un poco de vino y añadir con la ayuda de un racor de clarificación.

Se recomienda realizar la incorporación 24 horas antes del embotellado.

Cabe la posibilidad de interacciones entre la goma de celulosa y los compuestos del vino, especialmente con las proteínas. **STABICELL 21LV** reacciona formando partículas en suspensión en los vinos tratados con lisozima.

El vino tratado con **STABICELL 21LV** deberá ser tratado previamente frente a las proteínas inestables.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

De 4 a 10 g/hl de materias secas según la inestabilidad del vino, o sea, 1,9 a 4,8 cl/hl de **STABICELL 21 LV**.

Dosis máxima legal: 10 g/hl de materia seca, o sea, 4,8 cl/hl de **STABICELL 21LV**.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**

Ensayos previos, con pasado por frío, permiten encontrar la dosis ideal.  
En vinos muy inestables, puede ser necesario un pasado por frío parcial.

### **CONSERVACIÓN**

Conservar a una temperatura inferior a 15°C, en el embalaje de origen no abierto, protegido de la luz, del aire, y de las heladas.

### **EMBALAJE**

Bidón de 5 o 25 kg o contenedor de 1000 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL**