



Stabilya

Gomma arabica Kordofan in forma microgranulare

Caratteristiche

Stabilya è una gomma arabica ottenuta da Acacia senegal.

La struttura nativa del polisaccaride non subisce rilevanti modifiche durante le fasi di purificazione e spruzzazione, in questo modo la catena lineare e poco ramificata esplica al meglio la propria attività nel vino.

Applicazioni

Stabilya agisce come colloide protettore nei confronti della materia colorante e più in generale dei flavonoli.

Nei vini rossi ricchi in quercetina e quindi esposti al rischio di precipitazioni della forma aglicone, Stabilya offre una protezione continuativa nel tempo.

Le prove condotte hanno confermato la possibilità di limitare significativamente le precipitazioni anche in vini con contenuti di quercetina considerati a rischio. I migliori risultati si ottengono lavorando con un protocollo completo che prevede la liberazione "programmata" della forma aglicone (Querchezina), la sua rimozione (DC-Pol Max o Kolirex Go FreshG) e infine la stabilizzazione di quanto non rimosso (Stabilya).

La stabilità del colore e colloidale in generale beneficia del trattamento con Stabilya.

Dal punto di vista sensoriale, conferisce volume, corpo, morbidezza attenuando le sensazioni astringenti. Impiegata in spumanti e frizzanti migliora l'aspetto del perlage.

	Presenza Precipitato	Quercetina aglicone (mg/L)	Quercetina glucoside(mg/L)
VT	---	23	9
VT (dopo 1 anno)	***	12	8
VT + Stabilya (dopo 1 anno)	*	16	9

Stabilizzazione della quercetina aglicone:

L'aggiunta di Stabilya (30 g/hL) a vino Sangiovese con elevato contenuto di quercetina aglicone, ha permesso di ridurre significativamente la precipitazione a distanza di 1 anno.

La quercetina aglicone rimasta in soluzione è maggiore nella tesi trattata con Stabilya.

Composizione

Gomma arabica estratta da Acacia senegal, senza aggiunta di stabilizzanti e conservanti.

Dosi e modo di impiego

Da 10 a 30 g/hL (dose massima).

Sciogliere in una porzione (1:10) di vino da trattare agitando bene fino a dissoluzione completa, quindi versare nella massa omogeneizzando il tutto.

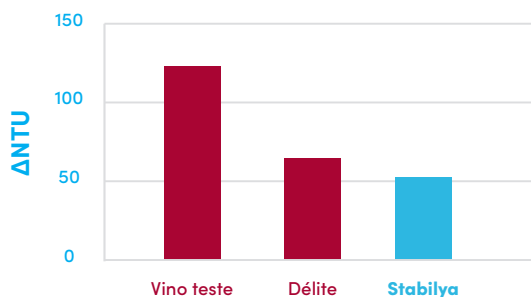
L'aggiunta può essere effettuata prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. In caso di dosaggi elevati o di vini con alto indice di colmataggio, si consiglia di lasciare passare almeno 72 ore prima di procedere alla filtrazione.

Si consiglia di verificare preventivamente in laboratorio l'aumento dell'indice di filtrabilità.

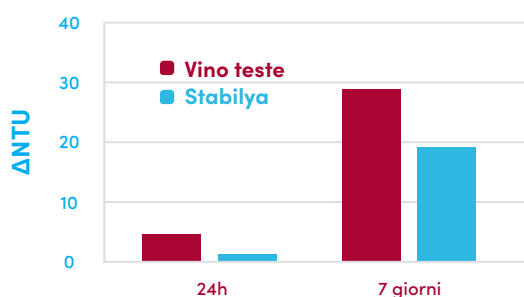
Confezioni

Sacchi da 2 kg.

STABILITÀ COLLOIDALE (Δ TU 4°C PER 48 ORE)

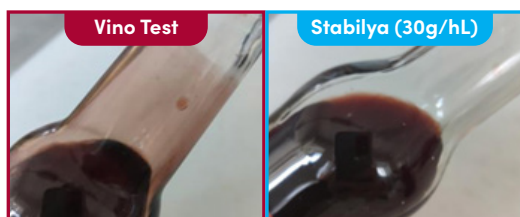


SHOCK TEST (Δ TU 40°C PER 24 ORE E 7 GIORNI)



Stabilità colloidale:

l'impiego di Stabilya (20 g/hL) ha migliorato significativamente la stabilità in vino Merlot fortemente instabile.



Stabilità colloidale e del colore:

dopo 2 mesi di conservazione il vino Sangiovese t.q. presenta una camicia di materia colorante.

Lo stesso vino trattato con Stabilya (30 g/hL) non presenta deposito di colore.

Stabilya