



Stabilya

Goma arábica de Kordofán en forma microgranular

Características

Stabilya es una goma arábica obtenida de Acacia senegal.

La estructura nativa del polisacárido no sufre modificaciones significativas durante las fases de purificación y secado por atomización (spray-drying), lo que permite que la cadena lineal y ligeramente ramificada exprese su actividad en el vino de la mejor manera.

Aplicaciones

Stabilya actúa como coloide protector de la materia colorante y, más en general, de los flavonoles.

En vinos tintos ricos en quercetina y, por lo tanto, expuestos al riesgo de precipitación de la forma aglicona, Stabilya proporciona protección a largo plazo.

Los ensayos realizados han confirmado la posibilidad de limitar significativamente las precipitaciones, incluso en vinos con niveles de quercetina considerados de riesgo. Los mejores resultados se obtienen trabajando con un protocolo completo que incluya la liberación "programada" de la forma aglicona (Querchezina), su eliminación (DC-Pol Max o Kolirex Go Fresh G) y, finalmente, la estabilización de lo que no se ha eliminado (Stabilya).

La estabilidad del color y la estabilidad coloidal en general se benefician del tratamiento con Stabilya.

Desde el punto de vista sensorial, aporta volumen, cuerpo y suavidad, reduciendo las sensaciones astringentes. Cuando se utiliza en vinos espumosos y semi-espumosos, mejora el aspecto del perlage.

	Presencia de precipitado	Aglicona de quercetina (mg/L)	Glucósido de quercetina (mg/L)
Vino control	---	23	9
Vino control (después de 1 año)	***	12	8
Vino control + Stabilya (después de 1 año)	*	16	9

Estabilización de la aglicona de quercetina:

La adición de Stabilya (30 g/hL) a un vino Sangiovese con alto contenido de aglicona de quercetina redujo significativamente la precipitación después de 1 año.

La cantidad de aglicona de quercetina que permanece en solución es mayor en el vino tratado con Stabilya.

Composición

Goma arábiga extraída de Acacia senegal, sin adición de estabilizantes ni conservantes.

Dosis y modo de empleo

De 10 a 30 g/hL (dosis máxima).

Disolver en una porción (1:10) del vino a tratar, mezclando cuidadosamente hasta su completa disolución; posteriormente añadir al volumen total y homogeneizar.

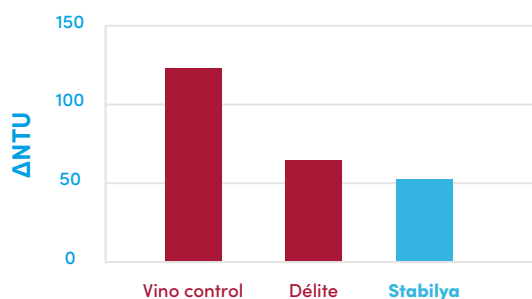
La adición puede realizarse antes de la filtración final previa a membrana. En caso de dosis elevadas o vinos con un alto índice de colmatación, se recomienda esperar al menos 72 horas antes de la filtración.

Se aconseja comprobar previamente en laboratorio el posible aumento del índice de filtrabilidad.

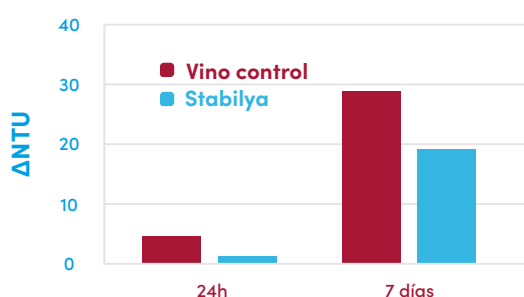
Envase

Bolsas de 2 kg.

ESTABILIDAD COLOIDAL (Δ TU 4°C DURANTE 48 H)



SHOCK TEST (Δ TU 40°C DURANTE 24 H Y 7 DÍAS)



Estabilidad coloidal:

el uso de Stabilya (20 g/hL) mejoró significativamente la estabilidad de un vino Merlot altamente inestable.



Estabilidad coloidal y del color:

Después de 2 meses de almacenamiento, el vino Sangiovese sin tratar muestra una capa de materia colorante.

El mismo vino tratado con Stabilya (30 g/hL) no presenta depósitos de color.

Stabilya