

FILTROSTABIL

Gomme arabique d'acacia VEREK

STABILITE DE LA LIMPIDITE-HARMONIE GUSTATIVE DES VINS EFFERVESCENTS

CARACTERISTIQUES

- ◆ **FILTROSTABIL**, de part ses propriétés de colloïde protecteur, maintient en suspension un léger trouble pouvant provenir d'un remuage légèrement défectueux ou insuffisant après une seconde fermentation en bouteille.
- ◆ **FILTROSTABIL** est une solution dans l'eau de gomme arabique d'acacia VEREK pur.
- ◆ Dans le vin, la gomme arabique modifie le potentiel électrocinétique des particules en suspension et les empêche de s'agglomérer.
- ◆ La floculation peut se produire et le trouble reste invisible à l'observation visuelle courante.
- ◆ Lorsque le vin présente une légère agressivité en bouche, **FILTROSTABIL rétablit une heureuse harmonie.**

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Dans tous les cas : 10 centilitres pour 100 bouteilles.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer la quantité de **FILTROSTABIL** dans la quantité de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles lors du dégorgement.
- ◆ Homogénéiser très soigneusement.
- ◆ **Avertissement :**
FILTROSTABIL maintient en suspension un trouble colloïdal fin et empêche ainsi la formation d'un fil sur le ventre de la bouteille. Il ne permet pas de corriger une erreur notoire ou une insuffisance importante au niveau du remuage.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacon de 1 L - carton de 15 X 1 L.
- ◆ Bidon de 5 L - carton de 4 X 5 L – 10 L – 20 L.
- ◆ Container de 1000 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.