

TANNINI



# PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG

**PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
A BASE DI TANNINO DI GALLA, PER USO ENOLOGICO**

## COMPOSIZIONE



Prodotto granulato, ottenuto da un tannino estratto materiali vegetali altamente selezionati.

## CARATTERISTICHE



PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG è un tannino che consente il trattamento dei vini interferendo in maniera assai limitata sulle caratteristiche sensoriali del prodotto. Il processo di estrazione mediante l'uso di alcol evita la dissoluzione delle frazioni tanniche organoletticamente meno gradite, a favore di sostanze polifenoliche caratterizzate da una minor aggressività, ma molto reattive nella proficua protezione redox dei vini.

PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG subisce un particolare trattamento di granulazione che lo rende prontamente solubile in acqua.

## IMPIEGHI



PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG viene utilizzato nelle fasi di conservazione, allo scopo di potenziare nel prodotto lo sviluppo delle sue naturali difese antiossidanti e di mantenere la struttura dei vini; i prodotti così trattati risultano più strutturati e maggiormente resistenti all'ossidazione.

PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG trova impiego nel trattamento dei vini rossi, rosati, bianchi e dei distillati. Molto interessante nell'elaborazione dei vini spumanti per la sua discrezione sensoriale e la sua intensa reattività anche a dosi molto basse.

Può essere utilizzato sia nelle prime fasi di lavorazione dei vini, sia nel corso degli ultimi interventi di finissaggio prima dell'imbottigliamento. Può essere poi impiegato nel corso della vinificazione in rosso, allo scopo di favorire la protezione e la stabilizzazione delle sostanze coloranti. Usato su mosti possiede azione chiarificante.

**Per l'impiego di PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

TANNINI



# PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG

PRODOTTO GRANULATO AD ALTA SOLUBILITÀ  
A BASE DI TANNINO DI GALLA, PER USO ENOLOGICO

## MODALITÀ D'USO



PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG è solubile in acqua con facilità. Sciogliere accuratamente la quantità necessaria di PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG in dieci parti di vino o di acqua e quindi addizionare alla massa; non usare oggetti metallici ed acqua ricca in calcare.

È consigliato l'utilizzo qualche giorno prima del successivo trattamento di filtrazione. Nel caso in cui PREMIUM<sup>®</sup> STAB SG venga utilizzato prima dell'imbottigliamento, verificare la stabilità proteica del vino onde evitare precipitati tanno-proteici. Parimenti la proprietà di combinarsi con le proteine può essere sfruttata per concorrere la stabilità proteica dei vini limitando le dosi di bentonite; per questo scopo si consiglia la valutazione della stabilità proteica mediante l'uso del PROTEOTEST<sup>®</sup>.

## DOSI



Da 5 a 20 g/hL per vini rossi;  
da 1 a 5 g/hL per vini bianchi, dosi anche inferiori per i vini spumanti;  
da 5 a 20 g/hL per distillati.

## CONFEZIONI



Sacchetti in poliaccoperchiato da 500 g.

## CONSERVAZIONE



Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

## PERICOLOSITÀ



In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.