

Composição e Características Gerais

O produto apresenta-se sob a forma de pó branco inodoro. BIOESTAB é um composto de elevado grau de substituição, próprio para uso enológico, conforme estabelece o Codex Enológico Internacional.

Aplicação

O produto tem a capacidade de inibir a formação e o crescimento dos cristais de bitartarato de potássio, prevenindo assim o aparecimento de precipitações na garrafa. BIOESTAB mantém sua eficácia por 3-4 anos, portanto, permite assim eliminar completamente o uso de outros tratamentos de estabilização, como a refrigeração e eletrodialise, com significativa redução de custos e tempo. BIOESTAB não exerce influência negativa sobre a qualidade sensorial, não é alérgeno e não é derivado de organismos geneticamente modificados.

Dose e Forma de Uso

PREPARO:

1. Dose usual: 10 g/hL.
2. Calcular a quantidade de BIOESTAB necessária para o volume de vinho a tratar.
3. Dissolver em água morna (40-50°C), observando a relação 1:50. Para tanto manter a água em agitação e pulverizar o produto lentamente.
4. Deixar a solução em repouso cerca de 2 horas e agitar novamente. Se ao tato o produto parece dissolto completamente, agregar a solução ao vinho conforme indicado abaixo. Caso contrário repousar mais uma hora e agitar novamente.

ADIÇÃO AO VINHO:

1. Após dissolução do pó, agregar a solução em uma parte do vinho a tratar - cerca de 10% do total - utilizando tubo de Venturi ou bomba dosadora.
2. Manter o vinho em remontagem assegurando-se de fazer uma distribuição homogênea.
3. Adicionar a parcela de vinho tratada ao restante do vinho, utilizando-se de tubo de Venturi ou bomba dosadora. Manter o vinho em remontagem até homogeneização completa. A mistura inadequada pode ocasionar problemas de filtração.

FORMAS DE TRATAMENTO

Vinhos espumantes

BIOESTAB é utilizado no vinho base já clarificado e pronto para o processo de tirage. A mistura deve ser agregada ao menos um dia antes (preferencialmente uma semana) dos demais coadjuvantes de tirage. O uso de BIOESTAB para a tirage não causa qualquer dificuldade ao processo de remuage.

Vinhos brancos tranquilos

BIOESTAB é aplicado nos vinhos já clarificados, límpidos, estabilizados quanto a proteína e prontos para o engarrafamento, pois o produto reage fortemente com substâncias de natureza proteica, em particular com lisozima, causando turvações e formação de precipitados. Logo, antes de utilizar BIOESTAB, certificar-se que:

- o vinho esteja estável quanto a proteínas;
- o vinho não contenha resíduos de proteínas usadas para a clarificação;
- o vinho não contenha lisozima;
- o vinho não venha a ser tratado com lisozima posteriormente.

Vinhos tintos tranquilos

BIOESTAB deve ser aplicado ao vinho já clarificado, isento de cor instável, límpido e pronto para o engarrafamento. BIOESTAB pode reagir com a cor instável e fazê-la precipitar; a associação com goma arábica permite prevenir esta reação.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

BIOESTAB deve ser aplicado ao vinho preferencialmente após a microfiltração com o uso de bomba dosadora. Neste caso é indispensável realizar testes de laboratório para comprovar que não ocorrerão turvações decorrentes de reações com proteínas residuais ou matéria corante instável. Testes de laboratório são recomendados para avaliar o eventual comprometimento da filtrabilidade do vinho tratado quando BIOESTAB for utilizado antes da microfiltração, bem como para estabelecer a dosagem mais adequada para alcançar a estabilidade desejada. A mistura inadequada de BIOESTAB com o vinho tratado pode dificultar a filtração. Não foram observadas interações negativas entre BIOESTAB e ácido metatartárico, taninos e/ou goma arábica.

Embalagem e Armazenamento

Sacos de 1 Kg. Conservar o produto em embalagem fechada em local abrigado do sol, em local fresco, seco e ventilado. Após abertura da embalagem promover seu adequado refechamento e guardar como descrito.

Outras Informações

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.