

# ENARTIS STAB SLI

PROTECTION DE LA COULEUR ET DE L'ARÔME AFIN D'AUGMENTER LA DUREE DE VIE DU VIN

## COMPOSITION

Dérivés de levure, PVPP et tanins éllagiques non toastés.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre beige

**Stab ENARTIS SLI** est un stabilisant qui empêche la dégradation et l'oxydation des arômes du vin au cours du stockage.

**Stab SLI** est ajouté aux vins sensibles à l'oxydation, comme les vins clairs déjà clarifiés et filtrés.

**Stab SLI** protège le vin contre l'oxydation, capable de consommer l'oxygène accumulé et agissant contre les ions superoxydes, tout en réduisant le potentiel d'oxydo-réduction du vin

Les principaux effets de **Stab SLI** :

- Empêche l'oxydation et la dégradation des arômes en suspension
- Elimine l'oxygène actif et l'acétaldéhyde
- Contrôle et prévient l'oxydation de la catéchine
- Améliore l'efficacité du SO<sub>2</sub>
- Améliore les qualités organoleptiques
- Fonctionne en synergie avec des gaz inertes (azote et argon) utilisés pour les réservoirs de barbotage

Avant la mise en bouteille, **Stab SLI** peut être facilement éliminé par sédimentation et filtration.

## APPLICATION

Préserver les arômes dans les vins blancs et rosés pendant le stockage:

Vins rouges jeunes

Vins de base pour mousseux

Prévention et traitement du rosisement oxydatif

## DOSAGE

20 - 40 g / hL (1,7 à 3,5 lb / 1000 gal) pour les blancs, rosés et rouges.

40g / hL (3,5 lb / 1000 gal) pour la prévention et le traitement du rosisement oxydatif.

Dosage maximum autorisé par l'Union européenne: 100 g / hL

## INSTRUCTION D'UTILISATION

Disperser lentement 1 partie de **Stab SLI** dans 20 parts de vin. Remuer continuellement afin d'homogénéiser et d'éviter la formation de grumeaux.

Laisser reposer pendant 1 heure puis incorporer dans le vin.

Mettre en suspension deux fois par semaine et éviter l'aération.

Avant la mise en bouteille, laisser **Stab SLI** sédimenter. La sédimentation prendra 2 à 3 jours. Une fraction du vin peut être filtrée pour l'embouteillage et le reste peut continuer à être traité avec **Stab SLI**.

Citrostab rH peut être ajouté comme anti-oxydant avant la mise en bouteilles.

## CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE STOCKAGE

2,5 kg, 10 kg

Sachet fermé: entreposer dans un endroit sec et aéré.

Sachet ouvert: reboucher soigneusement et conserver au réfrigérateur. Une fois ouvert, utiliser rapidement.

*Produit approuvé pour la vinification, conformément à: Codex Œnologique règlement international (CE) N. 606/2009 - TTB Status*

*Soumettre une demande TTB pour l'approbation de l'utilisation après la fermentation.*

*La quantité de levures utilisées ne doit pas dépasser 3lbs / 1000gals (0,36 g / L)*