

Stigum

Características:

Stigum es una particular combinación homogénea, de ácido metatártico muy esterificado y de goma arábica. Las dos sustancias combinadas entre sí proporcionan una estabilización cristalina duradera al vino.

Stigum realiza también una importante labor complementaria en el vino tratado, estabiliza los polifenoles del vino tinto que precipitan en el tiempo o por las variaciones de temperatura.

Por su composición mejora la suavidad del vino tratado así como atenúa la sensación de dureza debida a tannicidad alta.



Instrucciones de uso:

Disolver Stigum en vino procurando realizar la máxima disolución del producto sin presencia de ningún tipo de granulo o grumo. El vino a tratar debe tener una buena estabilidad proteica. Al realizar su aplicación en el vino a tratar debe realizarse en removido intenso, por ejemplo durante un remontado, para que su aplicación resulte lo más homogénea posible. Recomendamos aplicar Stigum al menos 2 a 3 días antes del embotellado. En caso de vinos muy inestables, puede producirse una ligera turbidez pasajera.

Dosis medias de uso:

Utilizar hasta 10 g/hl.

Envasado:

10 kg.

Conservación:

Almacenar alejado de cualquier fuente de humedad y malos olores. Una vez abiertos, los paquetes deben cerrarse de nuevo herméticamente y utilizarse a la mayor brevedad.