

Fecha: 15/01/22 Rev.:03

**NOMBRE: STABCRIST**

**COMPOSICIÓN:**

CMC para evitar precipitación de bitartrato potásico

**REQUISITOS LEGALES:**

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

**Aspecto:** líquido.  
**Color:** amarillo pálido.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

pH 1%	6-8.5
Grado de sustitución	0,6 - 0,9
Glicol libre	< 0,4%
Sodio	< 12,4%
Cloruro de Sodio	< 0,5%
SO <sub>2</sub>	3 g/L ± 0,3
Plomo	< 2 ppm
Cadmio	< 1 ppm
Mercurio	< 1 ppm
Arsénico	< 3 ppm

**USO PREVISTO:**

Stabcris es una selección de carboximetil celulosa (CMC) especialmente concebida para evitar la precipitación del bitartrato potásico.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) Nº 1829/2003 y Nº 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) Nº 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Propiedades:**

Stabcris es una selección de carboximetil celulosa (CMC) especialmente concebida para evitar la precipitación del bitartrato potásico.

Dosis: 75-130 ml./Hl.

**Modo de empleo:**

Aunque debido a sus características podría aplicarse directamente en el vino a tratar, es conveniente la realización de una disolución previa bien sobre agua o vino para lograr la máxima homogeneización posible del producto.

Es necesario esperar un mínimo de 4 días antes de proceder a la filtración del vino para así no colmatar los filtros.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º  
Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 2 años envase cerrado, una vez abierto, lo antes posible.**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea: referente a lote .  
Segunda Línea: fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Bidón de 1 Kg.  
Garrafa de 10 Kg.