

fenolstab

Producto estabilizador de color en base a manano-olisacaridos



características de fenolstab

Fenolstab son moléculas estabilizantes provenientes de levaduras enológicas.

Se obtiene a partir del procesamiento de las paredes celulares de *Saccharomyces cerevisiae* (no-OGM), a través de un proceso tecnológico innovador y el uso de ingredientes alimenticios que cumple con las regulaciones actuales.



fenolstab

Fenolstab tiene un delicado proceso de producción conseguido a partir de levaduras de cultivo puro de la especie *S. cerevisiae*.

Todo comienza con la extracción de las células de levadura. En el siguiente proceso se retira la pared celular restante, y la fracción extraída se somete a un nuevo proceso de purificación, fraccionamiento y filtrado.

Finalmente se retira la parte acuosa del producto para su mejor conservación y fácil aplicación.

Gracias a su aplicación se obtiene una mayor concentración de polisacáridos reactivos de lo que estaría presente en la levadura residual de las lías de fermentación y de esta forma **combinan con los polifenólos coloreados para proporcionar complejos solubles y estables. Al igual que con los taninos de hollejo enológicos, Fenolstab, ayuda a estabilizar el color ya liberado durante la maceración primaria añadiendo una mejora organoléptica de untuosidad y suavidad no proporcionada por los derivados de la madera.**



aplicación

Su aplicación es muy sencilla, basta con añadirlo al mosto a tratar a finales de fermentación alcohólica, entre 1000 y 1005 de densidad.

Disolver Fenolstab en 10 veces su peso en mosto o agua a temperatura suave para impedir la creación de grumos durante su disolución, añadir al depósito comprobando previamente una mezcla eficaz. Revuelva para mantener la suspensión antes y durante la adición.

Dosis: 10-20 g/HL.

Envase: 1Kg.

Conservación: Una vez abierto el envase mantener cerrado lo más herméticamente posible en ambientes fríos y sin olores.

Gráfico comparativo de uso de fenolstab, evolución IPT

