

ACETI STAB

Solución de gomas arábicas seleccionadas

Estabilidad coloidal para los vinagres

CARACTERÍSTICAS

La goma arábica se utiliza como tratamiento de acabado en la estabilización coloidal de los vinagres. Reconstituye la protección inicial, eliminada durante la fermentación acética y la clarificación.

ACETISTAB es un producto elaborado a partir de gomas especialmente seleccionadas, puestas en solución, purificadas y aseptizadas.

ACETISTAB debe utilizarse únicamente en vinagres ya límpidos, previamente clarificados y filtrados.

ACETISTAB da respuesta a las preocupaciones del elaborador antes del embotellado:

- **Asegura la estabilización de la materia colorante** de vinagres de vino tinto y de sidra. Evita la formación de enturbiamientos y de sedimentos de materia colorante condensada en las botellas, cuando el vinagre se encuentra expuesto a bajas temperaturas.

ACETISTAB es una solución de goma arábica de densidad 1100, estabilizada con 4 g/L de SO₂.

Su pH, relativamente alto (3,8) respecto a otras soluciones de goma arábica, le confiere una gran estabilidad y durabilidad.

Gracias a su constitución, **ACETISTAB** posee una gran eficacia que le permite adaptarse a la mayoría de casos de estabilización de vinagres (ver Figura nº 1).



Figura 1 – Eficacia comparada de diferentes tipos de goma arábica.

DOSIS

- De 1 litro por 30 hL, a 1 litro por 5 hL.
- La dosis debe determinarse en función de la inestabilidad del color del vinagre. Para ello, realizar un test en frío (4 a 6 días a + 2°C).

MODO DE EMPLEO

- En el embotellado, añadir **ACETISTAB** con la ayuda de una bomba dosificadora conectada a la llenadora.
- **ACETISTAB** debe añadirse al vinagre ya límpido, por lo que debe ser clarificado y filtrado antes de añadir la goma.
- Una vez añadida la goma al vinagre, éste ya no debe clarificarse. La goma impediría la acción de la cola, dando lugar a un enturbiamiento permanente.
- La goma tiene un efecto colmatante sobre los filtros, pero este efecto disminuye si se añade menos de dos horas antes de filtrar.
- Para uso en vinagrería. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Goma arábica seleccionada E414 de densidad 1100, estabilizante SO₂ E220 (0.4%). No procedente de OGM.

PRESENTACIÓN

- Bidón de 20 L
- Cisterna de 1000 L

CONSERVACIÓN

- Envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.