

# ACETI STAB

Solution de gommes  
arabiques sélectionnées

Stabilité colloïdale des vinaigres

## CARACTERISTIQUES

La gomme arabique est le traitement de finition de la stabilisation colloïdale des vinaigres. Elle reconstitue la protection initiale, éliminée par la fermentation acétique et la clarification.

**ACETISTAB** est un produit élaboré à partir de gommes spécialement sélectionnées, mises en solution, épurées et aseptisées.

**ACETISTAB** ne doit être employé que sur vinaigres limpides, préalablement collés et filtrés.

**ACETISTAB** répond aux préoccupations de l'élaborateur avant la mise en bouteille :

**Assurer la stabilisation de la matière colorante** des vinaigres de vins rouges, de cidre et éviter, ainsi, la formation en bouteilles, de troubles et de dépôts de matière colorante condensée, lorsque le vinaigre subit des températures basses.

**ACETISTAB** est une solution de gomme arabique de densité 1100 stabilisé avec 4g/L de SO<sub>2</sub>. Son pH, relativement élevé (3,8), par rapport aux autres solutions de gommes arabiques, lui confère une grande stabilité dans le temps. De part sa constitution **ACETISTAB** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à la plupart des cas de stabilisation des vinaigres, (voir Figure n°1).

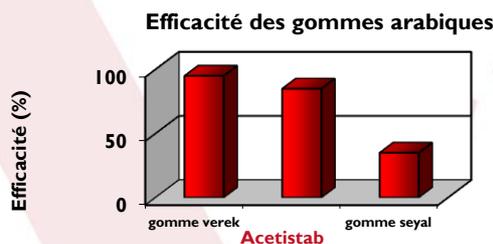


Figure 1 – Efficacité comparée de différents types de gomme arabique.

## DOSES D'EMPLOI

- 1 Litre pour 30 hL à 1 Litre pour 5 hL.
- La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vinaigre ; pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à +2°C).

## MODES D'EMPLOI

- A la mise en bouteille, ajouter **ACETISTAB** à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.
- **ACETISTAB** doit être introduit sur vinaigre limpide. Le vinaigre devra donc être collé et filtré avant l'ajout de la gomme.
- Le vinaigre, une fois gommé, ne doit plus être collé. La gomme empêche la prise de colle et fixe le trouble.
- La gomme a un effet colmatant sur les filtres, mais cet effet est nettement diminué si la gomme est ajoutée moins de deux heures avant la filtration.
- Pour usage en vinaigrerie. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Gomme arabique sélectionnée E414 de densité 1100, stabilisants SO<sub>2</sub> E220 (0,4%). Non issu d'OGM.

## CONDITIONNEMENT

- Jerrican de 20L
- Citerne de 1000L

## CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.