

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 SO₂. 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).

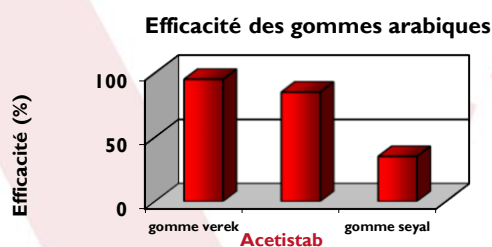


Figure 1 – Efficacité comparée de différents types de gomme arabique.

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.

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.