

CYTO STAB

Klarifikant a stabilizátor farby a aróm



KLARIFIKANT NA BÁZE EPL, BEZ ŽIVOČÍŠNYCH PROTEÍNOV

Klarifikanty línie produktov **CYTO** sa zrodili z výskumu firmy EVER vďaka skúsenostiam, ku ktorým sa dospelo pri použití rôznych proteínových extraktov z kvasiniek (EPL).

Použitie na klarifikáciu muštov a vín bolo schválené v roku 2011 orgánom OIV a následne prijaté Nariadením EÚ 144/2013.

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL), na rozdiel od mnohých rastlinných proteínov, majú výhodu v zlepšení organoleptického obrazu bez prínosu negatívnych cudzích aróm.

Línia produktov **CYTO** je k dispozícii v rôznych formuláciach, na pokrytie všetkých enologických požiadaviek a aby sa poskytla odpoveď, ktorá je udržateľná a adekvátne modernému životnému štýlu.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

CYTO STAB je moderný enologický koadjuvant, ktorý je plodom výskumu firmy EVER a ktorý vykonáva súčasne funkciu klarifikácie a aktivity stabilizácie voči nestabilným fenolovým a koloidným frakciám, prítomným v muštoch a vínach. V jeho zložení sú, okrem proteínových extraktov z kvasiniek (EPL), v synergických množstvách polyvinylpolypyrrolidón (PVPP) a špecifický aktívny hubový CHITOSAN. PVPP, ako je známe, pôsobí prevažne na katechíny a leukoantokyány, pričom zlepšuje stabilitu farby a zvyšuje životnosť vín; zatiaľ čo CHITOSAN, bol zvolený pre číriacu aktivitu a prispieva k chelácii kovov (predovšetkým Cu a Fe), ktoré sú zodpovedné za katalýzu reakcií predčasného starnutia. Mušty a vína, ktoré sú ošetrené produktom **CYTO STAB**, sú stabilnejšie a vylepšené aj z organoleptického hľadiska: eliminujú sa oxidované a oxidovateľné komponenty, zelené a horké znaky a zvýši sa ich okrúhlosť a objem.

POUŽITIE

- **Pri bielych vínach:** kde stabilizuje bez ochudobnenia, uľahčuje čírenie a redukuje zelené alebo rastlinné znaky a prispieva k zachovaniu aromatickej sviežosti.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

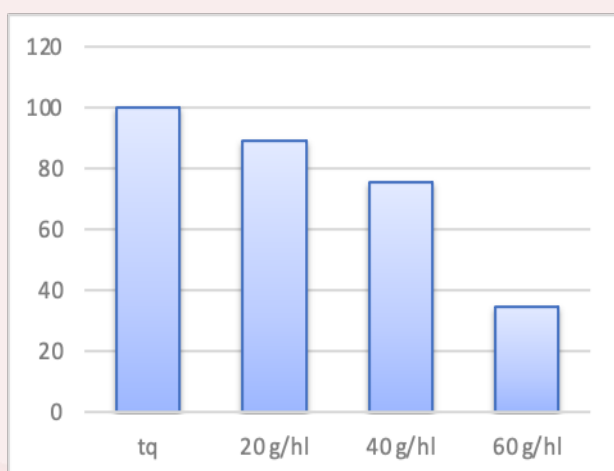
Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

CYTO STAB

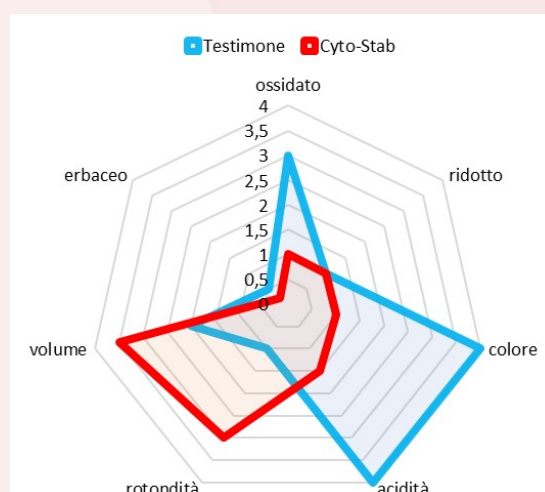
Klarifikant a stabilizátor farby a aróm

- **Pri ružových vínach:** na redukovanie adstringencie zvýšenie objemu v ústach, zachovanie chromatických vlastností a zabezpečenie dlhej životnosti vín.

SKÚSENOSTI



Graf 1: redukcia % katechínov na víne SOAVE 2020 (macerovanom) pri rôznych dávkach produktu CYTO STAB



Graf 2: efekty klarifikácie s produktom CYTO STAB (40 g/hl) na víne SOAVE 2020 (macerovanom)

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dispergovať produkt **CYTO STAB** v objeme rovnajúcom sa jeho 10-násobku, lepšie ak je vlažná. Počkať aspoň 30 minút, opätovne premiešať roztok pred jeho pridaním do ošetrovanej masy, aby sa dosiahla lepšia homogenizácia.

Dávky:

10 - 20 g/hl – biele a ružové vína;

30 - 75 g/hl – na ošetrovanie pri "pinkingu" a oxidácii;

5 - 20 g/hl – červené vína.

ZLOŽENIE

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL) rafinované, polyvinylpolypyrolidón (PVPP), vyselektované SiO₂, chitosan z *Aspergillus niger*, organické kyseliny.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

CYTO STAB

Klarifikant a stabilizátor farby a aróm

<p>EPL</p> <ul style="list-style-type: none">• Účinná senzorická čistota• Uľahčuje odkalenie• Redukuje zakalenosť• Eliminuje prebytočné adstringentné a horké taníny• Zlepšuje chuťovú harmóniu• Chráni antokyány, pričom zachováva farbu ružových a červených vín	<p>AKTÍVNY CHITOSAN</p> <ul style="list-style-type: none">• Uľahčuje klarifikáciu• Redukuje prítomnosť ťažkých kovov• Predchádza kovovým "zákalom"• Produkuje kompaktné kaly
<p>POLYVINYLPOLYPYROLIDÓN</p> <ul style="list-style-type: none">• Stabilizuje farbu• Eliminuje katechíny• Zvyšuje životnosť vín	<p>VYSELEKTOVANÉ SiO₂</p> <ul style="list-style-type: none">• Uľahčujú zrážanie• Zlepšujú filtrovateľnosť• Zlepšujú proteínovú stabilitu

BALENIA

Vrecká po 1 kg; vrecia po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.