

# RONDEUR STAB

**Koadjuvant pre školenie - Stabilizátor pre biele, ružové a červené vína**

## VLASTNOSTI

RONDEUR STAB je úplne rozpustný produkt, špecificky vyvinutý pre stabilizáciu a súčasné zjemnenie vín.

Jeho vlastnosti napomáhajú tvorbe stabilných koloidných komplexov, pričom sa zlepšuje stabilita vín a dodáva vínem jemnosť a guľatosť.

## POUŽITIE

RONDEUR STAB je produkt na báze rastlinných polysacharidov a manoproteínov, odvodených od *Saccharomyces cerevisiae*, jeho použitie umožňuje korigovať situácie prílišnej "chudosti" a adstringencie.

Jeho použitie napomáha zvýšeniu stability vín prostredníctvom tvorby stabilných koloidných komplexov a súčasne zlepšuje mäkkosť a guľatosť, pričom vyvažuje aj kyslé zložky. Vzhľadom na jeho vlastnosti sa odporúča jeho použitie v posledných fázach školenia.

## DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Pre biele, ružové a červené vína:

- 5 g/hl – minimálna dávka, pre chuťový prínos;
- 15-30 g/hl, pre zlepšenie stability vín

Rozpustiť vo víne (v pomere 1 : 10), dobre premiešať s cieľom dosiahnutia dobrej homogenizácie.

Pridať do masy vhodnou uzavretou remontážou.

## ZLOŽENIE

Preparát na báze rastlinných polysacharidov a manoproteínov zo *Saccharomyces cerevisiae*.

## BALENIA

Vrecká po 1 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.