

STABILISSIMA L

Polyaspartát draselný v roztoku pre stabilizáciu vínanov vo víne

VLASTNOSTI

STABILISSIMA L je technológia, ktorú firma EVER ponúka pre stabilizáciu vínanov vo víne.

Použitie produktu predstavuje nasledujúce silné stránky:

- je pripravený na použitie, nepotrebuje žiadnu prípravu;
- je vybavený veľkou stabilizačnou účinnosťou;
- je bez nečistôt a nerozpustných látok;
- neovplyvňuje index filtrovateľnosti vín;
- jeho účinnosť sa nemení prípadnou expozíciou vyšším teplotám;
- neinteraguje s farbou červených vín.

Produkt STABILISSIMA L sa používa na nestabilné vína, kde umožňuje:

- redukcii energetických nákladov vzhľadom na chladenie a elektrodialýzu;
- chrániť kyslé a slané vyváženosti ošetrovaných vín;
- zachovať stabilitu v čase;
- redukcii doby potrebnej na stabilizáciu vínanov

Dôležité: pridanie produktu STABILISSIMA L sa má uskutočniť len na vínach pripravených na flašovanie, ktoré už disponujú stabilitou proteínov a farby.

Produkt STABILISSIMA L môže byť spojený, pri konečných korekciách, s arabskými gumami ARABIC PLUS alebo ARABIC ENOL a s obvykle používanými oxidačno-redukčnými stabilizátormi.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Produkt STABILISSIMA L môže byť dávkovaný až do 100 ml/hl (max. prípustná dávka podľa Nariadenia (ES) 606/2009), priamo do číreho vína, lepšie ak je filtrované.

Vždy sa odporúča overiť dosiahnutie stability vínanov pomocou laboratórneho testu.

Poznámka: 100 g/hl produktu STABILISSIMA L prináša do vína cca. 3 mg/l SO₂.

Nepoužívať na vína, ktoré boli ošetrované lyzozýmom.

ZLOŽENIE

Polyaspartát draselný (E 456) v 10% roztoku, ktorý vyhovuje Rezolúcii OIV/ENO 572/2017 a Nariadeniu (ES) 606/2009, a SO₂.

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.

STABILISSIMA L

**Polyaspartát draselný v roztoku pre stabilizáciu
vínanov vo víne**

BALENIA

Big bag po 1000 kg,
bandasky po 20 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.