

STABILISSIMA UP

Mikrogranulovaný stabilizátor proti vyzrážaniu vínanov vo víne

VLASTNOSTI

STABILISSIMA UP je preparát, ktorý ponúka firma EVER pre účinnú stabilizáciu vínanov vo víne.

Produkt je vybavený nasledujúcimi vlastnosťami:

- zlepšuje senzorický obraz vína;
- zvyšuje stabilitu farby;
- je mikrogranulovaný a ľahko rozpustný vo vode alebo víne;
- má dlhší "shelf-life" vzhľadom na kvapalné produkty
- neovplyvňuje index filtrovateľnosti vín;
- je schopný stabilizovať, pomocou adekvátneho protokolu EVER, aj vyzrážania spôsobené Ca;
- jeho účinnosť sa nemení prípadnou expozíciou vyšším teplotám.

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

- redukciu doby potrebnej na stabilizáciu vínanov;
- zachovať stabilitu v čase.
- chrániť kyslú a slanú vyváženosť ošetrovaných vín;
- zlepšiť organoleptický aspekt a objem v ústach vín;
- redukciu energetických nákladov vzhľadom na chladenie a elektrodialýzu;

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

Stabilita farby vo víne je funkciou veku vína, stupňa polymerizácie antokyánov, intenzity farby a iných sekundárnych aspektov.

Produkt STABILISSIMA UP vo väčšine prípadov je schopný posilniť farbu vína, predovšetkým keď sú rešpektované niektoré fyzikálno-chemické parametre, čo je potrebné overiť laboratórnymi testami.

SPÔSOB POUŽITIA A DÁVKOVANIE

Produkt STABILISSIMA UP môže byť rozpustný v pomere 1 : 10 v studenej vode alebo priamo v ošetrovanom víne, lepšie ak je filtrované.

Dávka: 40 g/hl (max. prípustná dávka podľa Nariadenia (ES) 606/2009).

Odporúča sa starostlivo homogenizovať roztok v mase.

Správne dávkovanie môže byť stanovené pomocou laboratórnych testov.

Produkt STABILISSIMA UP môže byť spojený s inými konečnými ošetreniami pred flašovaním.

Poznámka: Nepoužívať na vína, ktoré boli ošetrené lyzozýmom.

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 UP

Mikrogranulovaný stabilizátor proti vyzrážaniu vínanov vo víne

ZLOŽENIE

Polyaspartát draselný (E 456) spolu s rastlinnými polysacharidmi (E 414) a manoproteínmi, ktorý vyhovuje Rezolúcii OIV/ENO 572/2017 a Nariadeniu (ES) 606/2009.

BALENIA

Vrecká po 1 kg - v kartónoch po 15 kg;
vrecká po 5 kg - v kartónoch po 25 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.