



# SMARTSTAB®

ГОТОВЫЙ К ПРИМЕНЕНИЮ РАСТВОР ПОЛИАСПАРТАТА КАЛИЯ, ОКАЗЫВАЮЩИЙ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ НА ВИНОКАМЕННУЮ СОСТАВЛЯЮЩУЮ ВИН

## СОСТАВ



Полиаспартат калия А-5D К/SD 10%, диоксид серы (Е 220) 0,5%, деионизированная вода q.s. до 100%. Содержит сульфиты.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



Стабилизатор с профилактическим действием против выпадения винного осадка. Благодаря своей исключительной чистоте продукт также может использоваться в винах, которые готовятся к розливу. В связи с этим было доказано, что SMARTSTAB®, будучи дозированным, сохраняет свою активность даже после проведения микрофльтрации инертных веществ (тестирование проводилось на мембранах из ПВДФ толщиной 0,45 мкм).

В жидком виде, желтый, слегка опалесцирующий, без примесей, SMARTSTAB® прекрасно растворяется в вине.

## ПРИМЕНЕНИЕ



SMARTSTAB® обеспечивает эффективную стабилизацию против выпадения калия в винный осадок. SMARTSTAB® следует рассматривать как защитный коллоид, поэтому не рекомендуется его использование до или совместно с кларификационной обработкой или с адсорбирующими материалами. В любом случае, рекомендуется дозировать SMARTSTAB® на коллоидно- и белково-стабильных винах. При использовании на красных винах рекомендуется применять его после стабилизации цвета, проводить раннюю кларификацию для стабилизации красящей фракции и сочетать SMARTSTAB® с ICON GUM или SMARTGUM для предотвращения возможных взаимодействий с красящей фракцией вина.

После внесения SMARTSTAB® в вино, стабильное по белкам, и выдержки на стеллажах с кларификатором, он не вызывает изменений в оценке стабильности белков, проводимой с помощью Proteotest®.

В отличие от метатарtrateвой кислоты, SMARTSTAB® не разрушается при изменении температуры, поэтому, в стабильной коллоидной системе он не теряет своей эффективности с течением времени.

SMARTSTAB® может применяться в качестве альтернативы холодной винной стабилизации или в синергии с ней, а синергия с ED компании Ju.CLA.S. является замечательной, когда речь идет о контроле осаждения кальция. Наш технический отдел в вашем распоряжении для получения дополнительной информации по данному вопросу.

Применяется для вин с коллоидной, коллоидной и белковой стабильностью на последних стадиях перед окончательной упаковкой.

**При использовании SMARTSTAB® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# SMARTSTAB®

ГОТОВЫЙ К ПРИМЕНЕНИЮ РАСТВОР ПОЛИАСПАРТАТА КАЛИЯ, ОКАЗЫВАЮЩИЙ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ НА ВИНОКАМЕННУЮ СОСТАВЛЯЮЩУЮ ВИН



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Продукт необходимо добавить непосредственно в коллоидно-белковое вино в количестве не менее двукратного объема (растворить в вине не менее 1:2); затем добавить к общей массе вина, тщательно перемешивая.

В любом случае, прежде чем приступить к окончательной фильтрации, рекомендуется проверить показатель фильтруемости. Для предотвращения нестабильности цвета красных вин рекомендуется использовать его в сочетании с ICON GUM или SMARTGUM.



## ДОЗИРОВКА

От 20 до 100 мл/гл до предварительной оценки в лаборатории на предмет устойчивости к винным камням. Обратите внимание, что 100 мл/гл SMARTSTAB® обеспечивают около 10 г/литр полиаспартата калия, 5 мг/литр SO<sub>2</sub>.o в вине.



## УПАКОВКА

Канистры по 5 кг, 25 кг и 300 кг; IBC по 1 000 кг.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте, закрывайте канистры сразу после открытия. Защищайте от мороза.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

Производится и продается по лицензии на основании европейского патента № EP 2694637, выданного Essecos s.r.l. по договору от 13 февраля 2017 года и признанного судом Милана постановлением от 15 сентября 2020 года.