



# ICON® STAB

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЙ ПРОДУКТ В РАСТВОРЕ, ГОТОВЫЙ  
К ПРИМЕНЕНИЮ, НА ОСНОВЕ ЛЕВОВРАЩАЮЩЕГО  
ГУММИАРАБИКА И ПОЛИАСПАРТАТА КАЛИЯ



## СОСТАВ

Гуммиарабик (E 414) 10%, полиаспартат калия A-5D K/SD (E456) 5%, диоксид серы 0,4%, деионизированная вода q.s. при 100%. Содержит сульфиты.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Выбор этих двух тонких макромолекул и их особый баланс в растворе позволили создать оригинальную формулу ICON® STAB - специального продукта, предназначенного для стабилизации винного камня и коллоидных свойств вин и одновременно способствующего сенсорной гармонии на вкусе. Гуммиарабик в составе ICON® STAB получают из отборного сырья, происходящего из *Acacia vera*. Для его получения не используется химическая или ферментативная обработка на стадии очистки. Это сложный полисахарид с высокой молекулярной массой и значительной стабилизирующей способностью против выпадения коллоидных осадков.

Полиаспартат калия, выбранный для этого уникального продукта, является одним из самых эффективных стабилизаторов осадка виннокислого калия. В отличие от метатарtrateвой кислоты, он не разрушается под воздействием температуры, поэтому в стабильной коллоидной системе он не теряет своей эффективности с течением времени.

В целом, отмечается, что иногда полиаспартат калия может взаимодействовать с цветом при использовании в красных винах. Поэтому ICON® STAB был разработан, чтобы действовать как защитный коллоид и в отношении этих возможных индуцированных нестабильностей цвета, а также, конечно, для стабильности винного камня.



## USES

ICON® STAB используется в энологии при производстве белых, розовых и игристых вин в качестве защитного коллоида, предотвращающего выпадение в осадок тартратового калия и красящих веществ. Его естественное применение - это альтернатива холодной винной стабилизации или синергия с ней. Как правило, она позволяет избежать выпадения коллоидных осадков, тем самым улучшая ощущение округлости и мягкости на нёбе.

Добавление ICON® STAB предпочтительно применять к прозрачным винам, стабильным с точки зрения белков и коллоидов, даже непосредственно перед розливом. При таком способе использования отмечается, что он не изменяет показатели фильтруемости стартового вина.

Действуя как защитный коллоид, ICON® STAB может взаимодействовать с белковыми веществами, поэтому дозировка в винах, достигших белковой стабильности (для соответствующей оценки этого параметра рекомендуется использовать PROTEOTEST®).

При использовании ICON® STAB соблюдайте действующие законы.



# ICON® STAB

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЙ ПРОДУКТ В РАСТВОРЕ, ГОТОВЫЙ  
К ПРИМЕНЕНИЮ, НА ОСНОВЕ ЛЕВОВРАЩАЮЩЕГО  
ГУММИАРАБИКА И ПОЛИАСПАРТАТА КАЛИЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Продукт необходимо добавлять в коллоидно- и белково-стабильное вино в количестве, не менее чем в два раза превышающем его объем; затем добавить к общей массе вина, тщательно перемешивая.

Отмечено, что ICON® STAB не изменяет показатели фильтруемости вин. Поэтому можно и интересно проследить за описанными коллоидными взаимодействиями и, возможно, провести этот тест на вине до и после дозирования.



## ДОЗИРОВКА

От 40 до 200 мл/гЛ с предварительной оценкой в лаборатории стабильности винного камня. Обратите внимание, что 200 мл/гЛ ICON® STAB обеспечивают около 10 г/гЛ полиаспартата калия, 8 мг/л SO<sub>2</sub>.



## УПАКОВКА

Канистры по 5 кг, 25 кг и 300 кг, IBC по 1000 кг.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. После открытия тщательно закрывайте канистры.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующим европейским законодательством препарат классифицируется как неопасный.

Производится и продается по лицензии на основании европейского патента №. EP 2694637, выданном компанией Essec s.r.l. по договору от 13 февраля 2017 года и признанном Миланским судом по закону от 15 сентября 2020 года.