



SMARTSTAB®

SOLUȚIE DE POLIASPARTAT DE POTASIU,
GATA DE UTILIZARE, CU EFECT STABILIZATOR
ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



COMPOZIȚIE

Poliaspartat de potasiu A-5D K/SD 10%, dioxid de sulf (E 220) 0,5%, apă deionizată la necesitate la 100%

Conține sulfiți.



CARACTERISTICI

Acțiune stabilizatoare eficientă împotriva precipitațiilor tartrice.
Puritatea sa deosebită permite utilizarea sa și pe vinuri în pregătire pentru îmbuteliere.
În acest sens, s-a verificat că SMARTSTAB®, odată dozat, este prezent și activ chiar și în aval de o microfiltrare inertă (testată cu membrane finale în PVDF la 0,45 µm).
Lichid, de culoare galben, ușor opalescent și lipsit de impurități, SMARTSTAB® este perfect solubil în vin.



UTILIZARE

SMARTSTAB® asigură o stabilizare eficientă împotriva precipitațiilor tartrice de potasiu. SMARTSTAB® trebuie considerat un coloid de protecție, prin urmare nu se recomandă utilizarea înainte sau în combinație cu tratamente de limpezire sau cu materiale adsorbante. În orice caz, se recomandă administrarea dozei de SMARTSTAB® pe vinuri stabile atât din punct de vedere proteic, cât și coloidal. Pentru utilizarea pe vinurile roșii recomandăm utilizarea pe vinuri cu culoare stabilă, pentru a efectua limpeziri timpurii care vizează stabilizarea fracțiunii de colorant și pentru a asocia SMARTSTAB® cu ICON® GUM sau SMARTGUM® pentru a contracara orice interacțiune cu fracția de colorant a vinului.

SMARTSTAB®, odată dozat cu proteina vitivinicolă stabilizată și travazat după limpezirea de deproteinizare, nu cauzează modificări în evaluarea stabilității proteinelor, efectuată prin Proteotest®.

SMARTSTAB® spre deosebire de acidul metatartric, nu se degradează cu temperatura, prin urmare, într-un sistem coloidal stabil, nu își pierde eficacitatea în timp. SMARTSTAB® își găsește aplicarea naturală ca alternativă sau în sinergie cu stabilizarea tartrică la rece, iar sinergia cu ED Ju.CLA.S. este remarcabilă atunci când vine vorba de controlul precipitațiilor de calciu. Departamentul nostru tehnic este disponibil pentru informații suplimentare pe această temă.

A se utiliza pe vinuri filtrate, stabile la proteine și din punct de vedere coloidal în ultimele etape care precedă îmbutelierea finală.

Atunci când se utilizează SMARTSTAB® respectați normele legale în vigoare.



SMARTSTAB®

SOLUȚIE DE POLIASPARTAT DE POTASIU,
GATA DE UTILIZARE, CU EFECT STABILIZATOR
ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



MOD DE UTILIZARE

Produsul trebuie adăugat la un vin care este stabil atât în proteine, cât și din punct de vedere coloidal direct într-o cantitate de cel puțin 2 ori volumul său; apoi adăugați la masa totală a vinului, amestecând bine.

În orice caz, se recomandă efectuarea unei verificări a indicelui de filtrare înainte de a trece la filtrarea finală. Se recomandă combinarea acestuia cu ICON® GUM sau SMARTGUM® în cazul aplicării pe vinurile roșii pentru a contracara instabilitatea culorii.



DOZARE

De la 20 la 100 ml/hl după evaluarea de laborator a stabilității tartrice obținute. Rețineți că 100 ml/hl de SMARTSTAB® produce aproximativ 10 g/hl de poliaspartat de potasiu, 5 mg/L de SO₂.



AMBALAJ

canistre de 5 kg, 25 kg și 300 kg; rezervor IBC de 1,000 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat.
Închideți cu atenție canistrele deschise. Evitați înghețarea produsului.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos