



SMARTSTAB®20

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

СОСТАВ



Полиаспартат калия А-5D К/SD 20%, 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 можно использовать и в винах, которые готовятся к розливу. В связи с этим было доказано, что SMARTSTAB®20, будучи дозированным, сохраняет свою активность даже после проведения микрофльтрации инертных веществ (тестирование проводилось с использованием финальных PVDF мембран с толщиной 0,45 мкм).

В жидком виде, желтый, слегка опалесцирующий и без примесей продукт SMARTSTAB® 20 прекрасно растворяется в вине.

ПРИМЕНЕНИЕ



SMARTSTAB®20 обеспечивает эффективную стабилизацию против выпадения калия в винный осадок. SMARTSTAB®20 следует рассматривать как защитный коллоид, поэтому не рекомендуется использовать его до или совместно с кларификационной обработкой или с адсорбирующими материалами. В любом случае, рекомендуется дозировать SMARTSTAB®20 на коллоидных 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®20 с ICON GUM или SMARTGUM для предотвращения возможных взаимодействий с красящей фракцией вина.

После внесения SMARTSTAB®20 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 метатартратной кислоты, SMARTSTAB®20 не разрушается при изменении температуры, поэтому в стабильной коллоидной системе он не теряет своей эффективности с течением времени.

SMARTSTAB®20 может применяться в качестве альтернативы холодной винной стабилизации или в синергии с ней, а синергия с ED компании JUCLAS является замечательной, когда речь идет о контроле осаждения кальция. Наш технический отдел в вашем распоряжении для получения дополнительной информации по этому вопросу.

При использовании SMARTSTAB®20 соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



SMARTSTAB®20

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 приступать 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 10 до 50 мл/гЛ до предварительной оценки в лаборатории на устойчивость к винным камням. Обратите внимание, что 50 мл/гЛ SMARTSTAB®20 обеспечивают около 10 г/гЛ полиаспартата калия, 2,5 мг/литр SO₂.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 европейскими нормами продукт классифицируется как неопасный.

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