



PREMIUM® STAB SG

PRODUS GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ
PE BAZĂ DE GALL TANIN, PENTRU UZ ENOLOGIC

COMPOZIȚIE



Produs granulat, obținut dintr-un tanin extras din surse vegetale foarte selectate.

CARACTERISTICI



PREMIUM® STAB SG este un tanin care permite ca vinurile să fie tratate fără a interfera semnificativ cu caracteristicile senzoriale ale produsului. Taninul este extras prin utilizarea alcoolului pentru prevenirea fracțiunilor tanice, care sunt mai puțin apreciate din punct de vedere organoleptic, spre substanțe polifenolice mai puțin agresive, care sunt excelente în protecția redox a vinurilor.

PREMIUM® STAB SG este supus unui proces special de granulare care îl face prompt solubil în apă.

UTILIZARE



PREMIUM® STAB SG este utilizat în fazele de conservare, pentru a spori dezvoltarea apărării sale antioxidante naturale și pentru a menține structura vinurilor; produsele tratate sunt mai structurate și mai rezistente la oxidare.

PREMIUM® STAB SG este utilizat în tratamentul vinurilor roșii, roze, albe și a distilatelor. Foarte interesant în producția de vinuri spumante pentru discreția senzorială și reactivitatea intensă chiar și la doze foarte mici.

Poate fi utilizat atât în primele etape de prelucrare a vinului, cât și în ultimele operațiuni de finisare înainte de îmbuteliere. Acesta poate fi apoi utilizat în timpul vinificării pe roșu, pentru a promova protecția și stabilizarea substanțelor colorante. Utilizat pe must are acțiune de limpezire.

Atunci când se utilizează PREMIUM® STAB SG, respectați normele legale în vigoare.



PREMIUM® STAB SG

PRODUS GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ
PE BAZĂ DE GALL TANIN, PENTRU UZ ENOLOGIC



MOD DE UTILIZARE

PREMIUM® STAB SG este ușor solubil în apă. Se dizolvă cantitatea necesară de PREMIUM® STAB SG în 10 părți de vin sau apă și apoi se adaugă la vin; nu folosiți obiecte metalice sau apă dură.

Se recomandă utilizarea PREMIUM® STAB SG cu câteva zile înainte de filtrare. Când PREMIUM® STAB SG este utilizat înainte de îmbuteliere, verificați stabilitatea proteinelor din vin pentru a preveni precipitațiile tanino-proteice. PREMIUM® STAB SG este în stare să combine proteinele și, prin urmare, oferă stabilitate proteinelor limitând dozele de bentonită; în acest scop, se recomandă evaluarea stabilității proteinelor cu PROTEOTEST®.



DOZARE

De la 5 la 20 g/hL pentru vinurile roșii;
De la 1 la 5 g/hL pentru vinurile albe; doze mai mici pentru vinurile spumante.
De la 10 la 40 g/hL pentru oțet;
De la 5 la 20 g/hL pentru distilate.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, departe de lumină.
Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

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