

POPIS VÝROBKU

VinoStab® je speciálně vybraná Na- karboxymethylcelulóza (CMC) nejvyšší čistoty pro dlouhodobé zamezení vypadávání krystalů ve víně. Výroba VinoStabu® se provádí s optimálním stupněm polymerizace a substituce karboxymethylcelulózy. Tím mohou být optimalizovány filtrační vlastnosti ošetřovaného vína za současného nejlepšího stabilizačního účinku.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení v EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

Zamezení vypadávání krystalů vinného kamene (hydrogen vitan draselný)

PRODUKT A ÚČINEK

Díky ošetření vín VinoStabem® se zastaví krystalizace a vypadávání vinného kamene. VinoStab® brání nárůstu submikroskopickým zárodků krystalů vitanu. Stabilizační účinek VinoStabu® je závislý na stupni přesycení ošetřovaného vína. Při saturační teplotě nad >20 °C nemůže být stabilizační účinek při extrémní chladové zátěži dostatečný. Přesné konstatování stability, co se týče vypadávání vinného kamene, umožní určení saturační teploty minikontaktní metodou (MKV) pomocí Erbslöh EasyKrista testu. VinoStab® **neúčinkuje** proti vypadávání vitanu vápenatého.

DÁVKOVÁNÍ

75 – 130 ml VinoStabu®/ 100 l vína podle stupně nasycení. Maximální povolená ošetřující dávka v EU je 130 ml VinoStabu®/100 l. Ve všech jiných zemích se respektují národní normy a předpisy.

Saturační teplota (Tsat v °C)	Minikontaktní metoda (Δ μS)	Doporučená dávka VinoStabu®	Poznámky
< 18	< 100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
> 20	150 – 200	130	Kontrola stability po použití VinoStabu® s MKV (cílená hodnota: Δ μS < 20)

Při posouzení stability červených vín by měla být současně k měření saturační teploty využívána vždy také minikontaktní metoda. V důsledku podílu vlastních koloidů u červených vín může být krystalická stabilita již dobrá i navzdory vysoké saturační teplotě, kterou nelze dostatečně zjistit jediným měřením saturační teploty.

Především u silně nasycených vín (saturační teplota > 20°C) se doporučuje pro přesné stanovení optimální dávky předběžná zkouška s různými dávkami a následným provedením minikontaktní metody pomocí Erbslöh EasyKrista Test.

POUŽITÍ

VinoStab® může být za stálého míchání přidáván přímo do vína. Přitom se dbá, díky odpovídajícímu dlouhému míchání, na dostatečné rozptýlení v nádrži. Lépe se přidává rozředěný v 10-12 násobného množství vína/vody (max. 60 °C). Pro úplné vyprázdnění se kanistr důkladně vypláchne vínem.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v chladnu. Otevřená balení opět těsně uzavřít a brzy spotřebovat.

**Carboxymethyl
celulóza
pro krystalickou
stabilizaci**