



VinoStab® 2.0

CMC pro prevenci vysrážení krystalů vinanu ve víně

Popis produktu

VinoStab® 2.0 nastavuje nový standard v technologii stabilizace vína. Tato nová generace karboxymethylcelulózy sodné (CMC) byla vyvinuta pro výrazně lepší filtrační vlastnosti u bílých a růžových vín. **VinoStab® 2.0** nabízí výrazně zlepšenou filtrovatelnost, jak ukazuje graf. Tato klíčová výhoda zůstává stabilní i při vysokých dávkách a po celou dobu filtračního procesu.

Ošetření vína pomocí **VinoStab® 2.0** dlouhodobě potlačuje krystalizaci a vysrážení vinného kamene.

Povoleno dle regulace EU komise číslo 2019/934. Použití dle národní regulace.

Laboratorně testováno na čistotu a kvalitu.

Dávkování a použití

Stabilizační účinek závisí na nasycení vín, která mají být ošetřena. Pro plné využití potenciálu našeho produktu a dosažení nejlepších výsledků doporučujeme dávkování v horním rozsahu – až 400 mL / 100 L. Tím je zajištěna maximální účinnost a efektivita. Doporučujeme také předchozí laboratorní testování k určení přesné potřebné dávky. Maximální povolená dávka ošetření v EU je 400 mL / 100 L. Ve všech ostatních zemích je nutné dodržovat národní předpisy.

VinoStab® 2.0 naředte ve dvojnásobném objemu vína. Zajistěte rovnoměrné rozptýlení v tanku důkladným promícháním. Víno lze lahvovat přímo, bez nutnosti čekací doby. Alternativně lze VinoStab® 2.0 přidávat inline pomocí dávkovacího čerpadla. Víno určené k ošetření musí být předem řádně ošetřeno bentonitem, nejlépe přípravkem NaCalit® PORE-TEC. I nepatrné množství bílkovin může způsobit zákalové reakce.

VinoStab® 2.0 by měl být posledním ošetřením před lahvováním.
U šumivých vín doporučujeme přidání během tiráže.

Skladování

Skladujte na chladném a suchém místě. Balení, které bylo otevřeno, následně řádně utěsněte a co nejdříve spotřebujte.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com



Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. Vezměte prosím na vědomí: naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Nemůžeme převztít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z www.erbsloeh.com).