



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



STABILISSIMA C

EVER S.r.l. Società Unipersonale - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY - Tel. (+39) 0421 200455 r.a. - mail: info@ever.it - www.ever.it

DESCRIZIONE PRODOTTO

STABILISSIMA C è un formulato microgranulato ad alta efficacia, sviluppato da EVER per la stabilizzazione tartarica dei vini pronti per l'imbottigliamento. La sua composizione, ad alta concentrazione di poliaspartato di potassio e acido metatartarico, garantisce un'elevata efficacia stabilizzante.

Il suo impiego offre i seguenti vantaggi:

- **Efficacia mirata:** agisce con efficacia contro la precipitazione sia del bitartrato di potassio che del tartrato di calcio.
- **Risparmio economico:** riduce significativamente i costi energetici rispetto ai trattamenti a freddo (refrigerazione) e all'elettrodialisi.
- **Rispetto del vino:** non influenza l'indice di filtrabilità e preserva l'equilibrio acido, salino e il profilo organolettico del vino trattato.
- **Stabilità e praticità:** essendo un prodotto microgranulato, è facilmente solubile e garantisce una maggiore durata (shelf-life) rispetto alle alternative liquide.

Si consiglia l'impiego di STABILISSIMA C nelle ultime fasi dell'affinamento, esclusivamente su vini che abbiano già raggiunto la stabilità proteica.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO:

- **Dosaggio:** per vini bianchi, rosati e rossi, si consiglia un dosaggio dai 5 ai 18 g/hl per il raggiungimento dell'equilibrio tartarico. La dose massima di impiego è 18 g/hl (Reg. UE 3025/2024).
- **Preparazione:** stemperare il prodotto in vino o acqua in rapporto 1:10, agitando accuratamente per garantire una completa omogeneizzazione.
- **Applicazione:** aggiungere la soluzione ottenuta alla massa e integrare tramite un opportuno rimontaggio al chiuso.

Note: non impiegare il prodotto su vini proteicamente instabili o precedentemente trattati con lisozima, in quanto potrebbero verificarsi fenomeni di intorbidamento.

COMPOSIZIONE E CONFEZIONI

Preparato di Acido metatartarico e Poliaspartato di Potassio.

Disponibile in pacchi da 1 kg e 5 kg.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

PRODUCT DESCRIPTION

STABILISSIMA C is a highly effective micro-granulated formula developed by EVER for the tartaric stabilization of wines that are ready for bottling. Its composition, with a high concentration of potassium polyaspartate and metatartaric acid, ensures high stabilizing efficacy.

Its use offers the following advantages:

Targeted Efficacy: It acts effectively against the precipitation of both potassium bitartrate and calcium tartrate.

Cost Savings: It significantly reduces energy costs compared to cold treatments (refrigeration) and electrodialysis.

Respect for the Wine: It does not affect the filterability index and preserves the acid balance, salt balance, and organoleptic profile of the treated wine.

Stability and Practicality: Being a micro-granulated product, it is easily soluble and ensures a longer shelf-life compared to liquid alternatives.

The use of STABILISSIMA C is recommended in the final stages of aging, exclusively on wines that have already achieved protein stability.

DOSAGE AND METHOD OF USE

Dosage: For white, rosé, and red wines, a dosage of 5 to 18 g/hl is recommended to achieve tartaric balance. The maximum permitted dose is 18 g/hl (EU Reg. 3025/2024).

Preparation: Dissolve the product in wine or water in a 1:10 ratio, stirring thoroughly to ensure complete homogenization.

Application: Add the resulting solution to the bulk of the wine and integrate it using a suitable closed-circuit pump-over.

Notes: Do not use the product on protein-unstable wines or on wines previously treated with lysozyme, as cloudiness may occur.

COMPOSITION AND PACKAGING

A preparation of Metatartaric Acid and Potassium Polyaspartate.

Available in 1 kg and 5 kg packages.

COMPLIANCE

Product made from raw materials compliant with: Regulation (EU) No. 231/2012 Codex OEnologique International.

Product for oenological use, in accordance with: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

This product is considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet

DESCRIPTION DU PRODUIT

STABILISSIMA C est une formulation micro-granulée à haute efficacité, développée par EVER pour la stabilisation tartarique des vins prêts à être mis en bouteille. Sa composition, à haute concentration en polyaspartate de potassium et en acide métatartrique, garantit une efficacité stabilisatrice élevée.

Son utilisation offre les avantages suivants :

Efficacité ciblée : agit efficacement contre la précipitation du bitartrate de potassium ainsi que du tartrate de calcium.

Économies : réduit considérablement les coûts énergétiques par rapport aux traitements par le froid (réfrigération) et à l'électrodialyse.

Respect du vin : n'influence pas l'indice de filtrabilité et préserve l'équilibre acide, salin et le profil organoleptique du vin traité.

Stabilité et praticité : étant un produit micro-granulé, il est facilement soluble et garantit une durée de conservation (shelf-life) plus longue que les alternatives liquides.

L'utilisation de STABILISSIMA C est recommandée dans les dernières phases de l'élevage, exclusivement sur des vins ayant déjà atteint leur stabilité protéique.

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI

Dosage : pour les vins blancs, rosés et rouges, un dosage de 5 à 18 g/hL est conseillé pour atteindre l'équilibre tartarique. La dose maximale d'emploi est de 18 g/hL (Règ. UE 3025/2024).

Préparation : délayer le produit dans du vin ou de l'eau dans un rapport de 1:10, en agitant soigneusement pour garantir une homogénéisation complète.

Application : ajouter la solution obtenue à la masse et l'incorporer par un remontage en circuit fermé approprié.

Remarques : ne pas utiliser le produit sur des vins instables sur le plan protéique ou préalablement traités avec du lysozyme, car des phénomènes de turbidité pourraient se produire.

COMPOSITION ET CONDITIONNEMENT

Préparation d'Acide métatartrique et de Polyaspartate de Potassium.

Disponible en paquets de 1 kg et 5 kg.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.

Produit à usage œnologique, conformément aux dispositions du Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

Ce produit est considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

STABILISSIMA C es un formulado micro granulado de alta eficacia, desarrollado por EVER para la estabilización tartárica de vinos listos para el embotellado. Su composición, con una alta concentración de poliaspartato de potasio y ácido metatartárico, garantiza una elevada eficacia estabilizante.

Su uso ofrece las siguientes ventajas:

Eficacia específica: Actúa eficazmente contra la precipitación tanto del bitartrato de potasio como del tartrato de calcio.

Ahorro económico: Reduce significativamente los costes energéticos en comparación con los tratamientos por frío (refrigeración) y la electrodiálisis.

Respeto por el vino: No influye en el índice de filtrabilidad y preserva el equilibrio ácido, salino y el perfil organoléptico del vino tratado.

Estabilidad y practicidad: Al ser un producto microgranulado, es fácilmente soluble y garantiza una mayor vida útil (shelf-life) en comparación con las alternativas líquidas.

Se recomienda el uso de STABILISSIMA C en las últimas fases del afinado, exclusivamente en vinos que ya hayan alcanzado la estabilidad proteica.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

Dosis: Para vinos blancos, rosados y tintos, se recomienda una dosis de 5 a 18 g/hl para alcanzar el equilibrio tartárico. La dosis máxima de uso es de 18 g/hl (Reg. UE 3025/2024).

Preparación: Disolver el producto en vino o agua en una proporción de 1:10, agitando cuidadosamente para garantizar una completa homogeneización.

Aplicación: Añadir la solución obtenida a la masa e integrar mediante un adecuado remontado cerrado.

Notas: No utilizar el producto en vinos proteicamente inestables o previamente tratados con lisozima, ya que podrían producirse fenómenos de enturbiamiento.

COMPOSICIÓN Y ENVASES

Preparado de Ácido metatartárico y Poliaspartato de Potasio.

Disponible en envases de 1 kg y 5 kg.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012 Codex Oenologique International.

Producto para uso enológico, según lo previsto por: Reglamento (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.

Este producto se considera no peligroso, por lo que no requiere ficha de datos de seguridad.

DESCRIZIONE DO PRODUTO

STABILISSIMA C é uma formulação microgranulada de alta eficácia, desenvolvida pela EVER para a estabilização tartárica de vinhos prontos para o engarrafamento. A sua composição, com alta concentração de poliaspartato de potássio e ácido metatartárico, garante uma elevada eficácia estabilizante.

O seu uso oferece as seguintes vantagens:

Eficácia direcionada: atua eficazmente contra a precipitação tanto do bitartarato de potássio quanto do tartarato de cálcio.

Economia de custos: reduz significativamente os custos de energia em comparação com os tratamentos a frio (refrigeração) e a eletrodiálise.

Respeito pelo vinho: não influencia o índice de filtrabilidade e preserva o equilíbrio ácido, salino e o perfil organoléptico do vinho tratado.

Estabilidade e praticidade: por ser um produto microgranulado, é facilmente solúvel e garante uma maior vida útil (shelf-life) em comparação com as alternativas líquidas.

Recomenda-se o uso de STABILISSIMA C nas fases finais de afinamento, exclusivamente em vinhos que já tenham atingido a estabilidade proteica.

DOSAGEM E MODO DE USO:

Dosagem: para vinhos brancos, rosés e tintos, recomenda-se uma dosagem de 5 a 18 g/hl para atingir o equilíbrio tartárico. A dose máxima de utilização é de 18 g/hl (Reg. UE 3025/2024).

Preparação: diluir o produto em vinho ou água na proporção de 1:10, agitando cuidadosamente para garantir uma homogeneização completa.

Aplicação: adicionar a solução obtida à massa e incorporar através de uma remontagem fechada adequada.

Observações: não utilizar o produto em vinhos proteicamente instáveis ou previamente tratados com lisozima, pois podem ocorrer fenômenos de turvação.

COMPOSIÇÃO E EMBALAGENS

Preparado de Ácido Metatartárico e Poliaspartato de Potássio.

Disponível em embalagens de 1 kg e 5 kg.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade com: Regulamento (UE) n.º 231/2012 Codex Oenologique International.

Produto para uso enológico, conforme o previsto no: Regulamento (UE) 2019/934 e alterações posteriores.

Este produto é considerado não perigoso, portanto não necessita de ficha de segurança.

PRODUKTBESCHREIBUNG

STABILISSIMA C ist eine hochwirksame mikrogranulierte Formulierung, die von EVER zur Weinsteinstabilisierung von füllfertigen Weinen entwickelt wurde. Seine Zusammensetzung mit einer hohen Konzentration an Kaliumpolyaspartat und Metaweinsäure garantiert eine hohe stabilisierende Wirkung.

Die Verwendung bietet folgende Vorteile:

Gezielte Wirksamkeit: Wirkt effektiv gegen die Ausfällung von sowohl Kaliumbitartrat als auch Calciumtartrat.

Kosteneinsparungen: Reduziert die Energiekosten im Vergleich zu Kältebehandlungen (Kühlung) und Elektrodialyse erheblich.

Weinschonung: keine Beeinflussung der Filtrierbarkeit und bewahrt das Säure- und Salzgleichgewicht sowie das sensorische Profil des behandelten Weins.

Stabilität und Zweckmäßigkeit: Als mikrogranuliertes Produkt ist es leicht löslich und garantiert eine längere Haltbarkeit (Shelf-Life) im Vergleich zu flüssigen Alternativen.

Es wird empfohlen, STABILISSIMA C in den letzten Phasen des Ausbaus ausschließlich bei Weinen anzuwenden, die bereits eiweißstabil sind.

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Dosierung: Für Weiß-, Rosé- und Rotweine wird eine Dosierung von 5 bis 18 g/hl empfohlen, um das Weinsteingleichgewicht zu erreichen. Die maximale Anwendungsdosis beträgt 18 g/hl (EU-Verordnung 3025/2024).

Vorbereitung: Das Produkt in einem Verhältnis von 1:10 in Wein oder Wasser auflösen und sorgfältig rühren, um eine vollständige Homogenisierung zu gewährleisten.

Anwendung: Die erhaltene Lösung der Masse zugeben und durch Umpumpen im geschlossenen Kreislauf einarbeiten.

Hinweise: Das Produkt nicht bei proteininstabilen Weinen oder bei Weinen anwenden, die zuvor mit Lysozym behandelt wurden, da es zu Trübungen kommen kann.

ZUSAMMENSETZUNG UND VERPACKUNG

Präparat aus Metaweinsäure und Kaliumpolyaspartat.

Verfügbar in 1-kg- und 5-kg-Packungen.

KONFORMITÄT

Produkt auf Basis konformer Rohstoffe: Verordnung (EU) Nr. 231/2012 Codex OEnologique International.

Produkt für den önologischen Gebrauch gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgender Änderungen.

Dieses Produkt wird als nicht gefährlich eingestuft und benötigt daher kein Sicherheitsdatenblatt