

STABILISSIMA S

Stabilizzante concentrato contro la precipitazione tartarica dei vini

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

STABILISSIMA S è un efficace formulato realizzato da EVER per la stabilizzazione tartarica dei vini, il suo impiego presenta le seguenti peculiarità:

- è un prodotto ad alta concentrazione di poliaspartato;
- è microgranulato, è facilmente solubile in acqua o vino;
- possiede una maggiore shelf-life rispetto ai prodotti liquidi;
- è dotata di grande efficacia stabilizzante grazie all'azione sinergica del poliaspartato con polisaccaridi vegetali;
- non influenza l'indice di filtrabilità dei vini;
- la sua efficacia non viene alterata dall'eventuale esposizione a temperature elevate.

STABILISSIMA S va utilizzata nei vini tartaricamente instabili dove consente di:

- ridurre i tempi necessari per la stabilizzazione tartarica;
- ridurre i costi energetici rispetto alla refrigerazione ed elettrodialisi;
- salvaguardare l'equilibrio acidico e salino dei vini trattati;
- preservare nel tempo la stabilità.

IMPORTANTE: l'aggiunta di STABILISSIMA S deve avvenire solamente su vini pronti per l'imbottigliamento che già dispongano di stabilità proteica. Il servizio tecnico EVER è disponibile a proporvi ulteriori applicazioni e diverse modalità d'impiego con relativi vantaggi aggiuntivi.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

STABILISSIMA S può essere disciolta in rapporto 1:10 in acqua fredda o direttamente nel vino da trattare, meglio se filtrato, alla dose ≤ 25 g/hl (max. dosaggio ammesso dal Reg. UE n. 68/2022). Si consiglia di omogeneizzare accuratamente la soluzione nella massa.

È sempre consigliabile verificare la stabilità tartarica raggiunta.

STABILISSIMA S può essere associata agli altri trattamenti finali pre-imbottigliamento.

Note: Da non impiegarsi su vini che abbiano subito trattamento con Lisozima.

COMPOSIZIONE

POLIASPARTATO DI POTASSIO (E 456) associato a polisaccaridi vegetali (E 414) conforme alla risoluzione OIV/ENO 572/2017 e al regolamento (UE)N.68/2022.

CONFEZIONI: Pacchi da 1 Kg in scatole da 15 Kg - Sacchi da 5 Kg - Sacchi da 10 Kg

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

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.