

STABILISSIMA UP

Stabilizzante microgranulato contro la precipitazione Tartarica dei Vini

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

STABILISSIMA UP è un preparato proposto da EVER per l'efficace stabilizzazione tartarica dei vini, dotato delle seguenti caratteristiche:

- migliora il quadro sensoriale del vino;
- incrementa la stabilità del colore;
- è microgranulato, facilmente solubile in acqua o vino;
- ha una shelf-life maggiore rispetto ai prodotti liquidi;
- non influenza l'indice di filtrabilità dei vini;
- la sua efficacia non viene alterata dall'eventuale esposizione a temperature elevate.

STABILISSIMA UP va utilizzata nei vini instabili dove consente di:

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

IMPORTANTE: l'aggiunta di STABILISSIMA UP deve avvenire solamente su vini pronti per l'imbottigliamento che già dispongano di stabilità proteica.

La stabilità del colore in un vino è funzione dell'età del vino, del grado di polimerizzazione degli antociani, dell'intensità colorante ed altri aspetti secondari. STABILISSIMA UP, nella maggior parte dei casi, è in grado di rafforzare il colore del vino, in particolare quando vengono rispettati alcuni parametri chimico-fisici da verificare tramite opportuni test di laboratorio.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

STABILISSIMA UP può essere disciolta in rapporto 1:10 in acqua fredda o direttamente nel vino da trattare, meglio se filtrato, a dosi di 40 g/hl (max. dosaggio ammesso dal Reg. UE n. 68/2022). Si consiglia di omogeneizzare accuratamente la soluzione nella massa.

Il corretto dosaggio può essere individuato con prove di laboratorio.

STABILISSIMA UP 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) e a Mannoproteine, è conforme alla risoluzione OIV/ENO 572/2017 e al regolamento (UE) N.68/2022.

CONFEZIONI

Pacchi da 1 kg, scatole da 15 Kg.

Pacchi da 5 kg, scatole da 15 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.