

STABILISSIMA L

Poliaspartato di potassio in soluzione per la stabilizzazione tartarica dei vini

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

STABILISSIMA L è una tecnologia proposta da EVER per la stabilizzazione tartarica dei vini ed il suo impiego presenta i seguenti punti di forza:

- è pronta all'uso, non è necessaria alcuna preparazione;
- è dotata di grande efficacia stabilizzante
- è esente da impurezze e materiale insolubile;
- non influenza l'indice di filtrabilità dei vini;
- la sua efficacia non viene alterata dall'eventuale esposizione a temperature elevate;
- non interagisce con il colore dei vini rossi.

STABILISSIMA L va utilizzata nei vini instabili dove consente di:

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

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

STABILISSIMA L può essere associata, nelle correzioni finali, alle gomme arabiche ARABIC PLUS o ARABIC ENOL ed agli stabilizzanti ossido-riduttivi normalmente impiegati.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

STABILISSIMA L può essere dosata, in ragione di 100 ml/hl (max. dosaggio ammesso dal Reg. CE n. 606/2009), direttamente al vino limpido, meglio se filtrato.

E' sempre consigliabile verificare il raggiungimento della stabilità tartarica tramite test di laboratorio.

Note: 100 g/hl di STABILISSIMA L apportano al vino circa 3 mg/L di SO₂.
Da non impiegarsi su vini che abbiano subito trattamento con Lisozima.

COMPOSIZIONE

POLIASPARTATO DI POTASSIO (E 456) in soluzione al 10%, conforme alla risoluzione OIV/ENO 572/2017 e al regolamento (CE)N.606/2009, e Anidride solforosa.

CONFEZIONI Big da 1000 Kg, canestri da 20 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.