

STABILISSIMA S

Poliaspartato de Potássio concentrado para a estabilização tartárica dos vinhos



CARACTERÍSTICAS

STABILISSIMA S é uma tecnologia proposta pela EVER para a estabilização tartárica dos vinhos, e seu emprego apresenta as seguintes características:

- É um produto de alta concentração e facilmente solúvel;
- É dotada de grande eficácia estabilizante;
- É ausente de impurezas e matérias insolúveis;
- Não influencia o índice de filtrabilidade dos vinhos;
- A sua eficácia não se altera com eventual exposição a temperaturas elevadas;
- Não interage com a cor dos vinhos tintos.

APLICAÇÃO

STABILISSIMA S é utilizada em vinhos instáveis, onde permite:

- Reduzir os custos energéticos, comparado com a refrigeração;
- Mantém o equilíbrio ácido e salino dos vinhos tratados;
- Preserva, no decorrer do tempo, a estabilidade;
- Reduz o tempo necessário para a estabilização tartárica.

IMPORTANTE – a adição de STABILISSIMA S deve ser feita somente em vinhos prontos para o engarrafamento, estáveis proteicamente e de cor. STABILISSIMA S pode ser utilizada nas correções finais, junto com goma arábica ou outros estabilizantes oxido redutivos normalmente utilizados.

MODO DE USO

STABILISSIMA S é utilizada nos vinhos destinados ao engarrafamento, e pode ser dissolvida em água ou diretamente no vinho a tratar, previamente filtrado.

DOSE DE EMPREGO

25 g/hl - (dose máxima permitida)

Nota:

- É aconselhável verificar a estabilidade tartárica atingida.
- Não utilizar em vinhos que foram recentemente tratados com Lisozima.

COMPOSIÇÃO

Poliaspartato de Potássio – Polissacarídeos Vegetais.

EMBALAGEM

- Pacote de 1 kg