

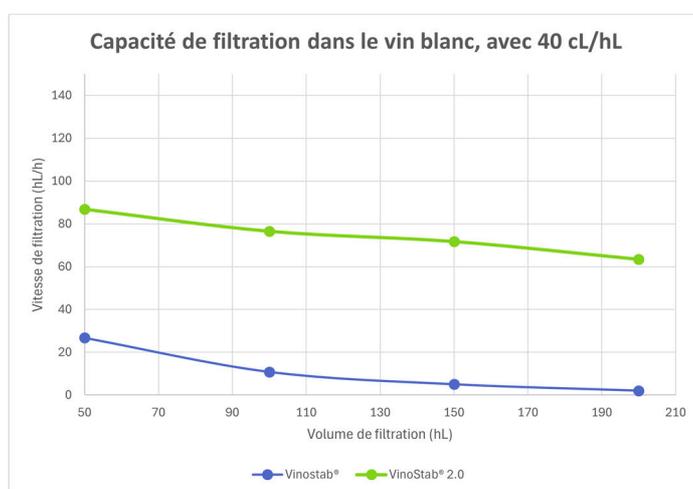


CMC pour prévenir les précipitations tartriques du vin

Description produit

VinoStab® 2.0 établit un nouveau standard dans la technologie de stabilisation du vin. Cette nouvelle génération de carboxyméthylcellulose sodique (CMC) a été développée pour améliorer considérablement les propriétés de filtration des vins blancs et rosés. VinoStab® 2.0 offre une filtrabilité nettement améliorée, comme le montre le graphique. Cet avantage décisif reste stable même à des dosages élevés et tout au long du processus de filtration.

Le traitement du vin avec VinoStab® 2.0 supprime à long terme la cristallisation et la précipitation du tartre (précipitations de bitartrate de potassium). Autorisé selon le règlement de la Commission européenne n° 2019/934. L'utilisateur doit vérifier la conformité avec les réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.



Dosage et utilisation

Doses d'emploi: 100-400 ml/hl de vin selon le niveau d'instabilité du vin.

L'effet stabilisant dépend de la saturation des vins à traiter. Pour exploiter tout le potentiel de notre produit et obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons un dosage dans la partie supérieure du spectre c'est-à-dire 400 ml/hl de vin. Cela garantit une efficacité maximale. Nous recommandons également d'effectuer des tests préalables en laboratoire afin de déterminer le dosage exact nécessaire. La dose maximale de traitement autorisée dans l'UE est de 400 ml/hl de vin. Les réglementations nationales doivent être respectées dans tous les autres pays.

Diluer VinoStab® 2.0 dans deux fois son volume de vin.

VinoStab® 2.0 sera incorporé au vin au cours d'un remontage soigneux pour assurer une bonne homogénéisation.

Le vin peut être mis en bouteille directement, sans qu'aucun temps d'attente ne soit nécessaire. VinoStab® 2.0 peut également être ajouté en ligne à l'aide d'une pompe doseuse.

Les vins à traiter doivent préalablement subir un traitement approprié à la bentonite, de préférence NaCalit® PORE-TEC, Granubent® PORE-TEC, Sodibent Supra. Des quantités négligeables de protéines peuvent provoquer des réactions de turbidité. VinoStab® 2.0 doit être le dernier traitement avant la mise en bouteille.

Sur vin effervescent, VinoStab® 2.0 pourra être mélangé dans la liqueur d'expédition avant incorporation au vin dégorgé.

Conservation

Conserver au frais. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.