



# VinoStab® 2.0

CMC zur Verhinderung von Weinsteinausfall in Wein

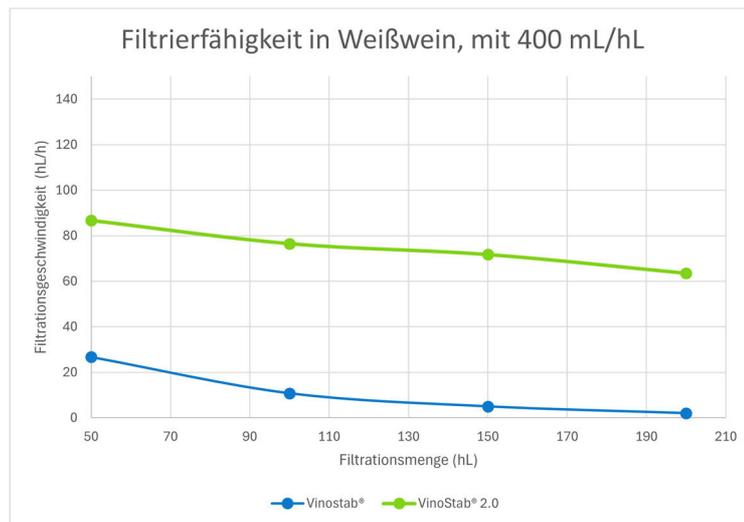
## Produktbeschreibung

VinoStab® 2.0 setzt einen neuen Standard in der Weinstabilisierungstechnologie. Diese Natriumcarboxymethylcellulose (CMC) der nächsten Generation wurde für drastisch verbesserte Filtrationseigenschaften in Weiß- und Roséweinen entwickelt.

VinoStab® 2.0 bietet, wie auch die Grafik zeigt, eine deutlich verbesserte Filtrierbarkeit. Dieser entscheidende Vorteil bleibt auch bei hohen Dosierungen und während des gesamten Filtrationsprozesses stabil.

Die Behandlung von Wein mit VinoStab® 2.0 unterdrückt langfristig die Kristallisation und Ausfällung von Weinstein.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.



## Dosage

100-400 mL/100 L Wein.

Die stabilisierende Wirkung hängt von der Sättigung der zu behandelnde Weine ab. Um das volle Potenzial unseres Produkts auszuschöpfen und die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir eine Dosierung im oberen Bereich des Spektrums, bis zu 400 mL/100 L. Dies garantiert maximale Effizienz und maximale Wirksamkeit. Wir empfehlen außerdem eine vorherige Laboruntersuchung, um die genaue Dosierung zu ermitteln. Die maximal zugelassene Behandlungsmenge in der EU ist 400 mL /100 L. In allen anderen Ländern sind die nationalen Bestimmungen zu beachten.

VinoStab® 2.0 in der doppelten Menge Wein verdünnen. Durch gutes Mischen für eine ausreichende Verteilung im Tank sorgen. Der Wein kann direkt abgefüllt werden, ohne dass eine Wartezeit erforderlich ist. Alternativ kann VinoStab® 2.0 inline mit einer Dosierpumpe zugegeben werden.

Die zu behandelnde Weine müssen zuvor mit Bentonit, vorzugsweise NaCalit®<sup>PORE-TEC</sup>, behandelt werden. Schon geringe Mengen an Eiweiß können Trübungsreaktionen hervorrufen. VinoStab® 2.0 sollte die letzte Behandlung vor der Flaschenabfüllung sein. Bei Schaumweinen empfehlen wir eine Zugabe während der Tirage.

## Storage

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkmale basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)). Version 002 – 01/2025 SBau – Druck 19.03.2025