



### Características

VinoStab® es una carboximetilcelulosa sódica (CMC) premium especialmente seleccionada para evitar de forma permanente precipitaciones de cristales de tártaro (bitartrato potásico) en vino blanco. La producción de VinoStab® está sujeta al grado óptimo de polimerización y sustitución de la carboximetilcelulosa. Las características de filtración junto con un óptimo efecto de estabilización fueron optimizados a través de la selección de los grados de polimerización y sustitución de la carboximetilcelulosa en el proceso de la producción de VinoStab®.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar cumplimiento de la normativa nacional. Probado por su pureza y calidad.

El tratamiento del vino con VinoStab® suprime la cristalización y la precipitación del tartrato a largo plazo.

Los núcleos submicroscópicos de los cristales crecen. El efecto estabilizador de VinoStab® depende de la sobresaturación de los vinos a tratar.

A temperaturas de saturación de  $> 20^{\circ} \text{C}$ , el efecto estabilizador puede ser insuficiente cuando el vino se expone a frío extremo. Es posible hacer una predicción precisa de la estabilidad con respecto a la precipitación de sarro determinando la temperatura desaturación utilizando Erbslöh EasyKristaTest para el proceso de mini contacto (MCP). El efecto estabilizante contra las precipitaciones de tartrato de calcio es limitado.

### Dosis y modo de empleo

75 - 130 ml de VinoStab® / hl de vino, dependiendo del grado de saturación. La dosis máxima de tratamiento permitida en la UE es 200 ml de VinoStab® / hl. Deben tenerse en cuenta las regulaciones nacionales y de otros países.

Para la determinación exacta de la dosis óptima es recomendable hacer pruebas de laboratorio con diferentes dosis de VinoStab® en combinación con el método Minicontact sobre todo para vinos sobresaturados (Temp. de saturación  $> 20^{\circ} \text{C}$ ).

Se recomiendan las siguientes dosis:

Temperatura de saturación (Tsat en°C)	Tratamiento Minicontact ( $\Delta \mu\text{S}$ )	Dosis recomendada (ml/hl)	Comentarios
<18	<100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
>20	150 - 200	130	Control de estabilidad con Minicontact después de la aplicación de VinoStab® (objetivo: $\Delta \mu\text{S} < 20$ )

Se puede dosificar VinoStab® directamente al vino agitando bien y asegurándose que el producto se reparta de manera homogénea. Es preferible diluir VinoStab® en una cantidad de vino/agua (máx.  $60^{\circ} \text{C}$ ) 10 a 12 veces mayor antes de añadir al depósito. Para vaciar las garrafas completamente es recomendable enjuagarlas varias veces con vino.

El vino a tratar con VinoStab® debe ser estabilizado con bentonita ya que pequeñas cantidades de proteínas pueden causar enturbiamientos.

Para evitar problemas de colmatación del filtro, VinoStab® debe ser añadido al vino como mínimo 3 o 4 días antes de la filtración a la dosis óptima determinada. La dosis máxima solamente es recomendable para vinos muy inestables.

Para la elaboración de vino espumoso, recomendamos agregar VinoStab® al licor de expedición.

### Conservación

VinoStab® se debe almacenar en lugares frescos. Una vez abiertos, los envases deben ser cerrados inmediatamente después de su utilización. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.