



VinoStab®

Carbossimetilcellulosa (CMC) per la stabilizzazione cristallina a lungo termine

Descrizione del prodotto

VinoStab® è una carbossimetilcellulosa (CMC) sodica di alta qualità, appositamente selezionata, per la prevenzione a lungo termine della precipitazione dei cristalli di tartaro (bitartrato di potassio) nel vino. La produzione di VinoStab® è soggetta al grado ottimale di polimerizzazione e sostituzione della carbossimetilcellulosa. Questo ottimizza le caratteristiche di filtrazione dei vini trattati, ottenendo, allo stesso tempo, il miglior effetto di stabilizzazione. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Trattare il vino con VinoStab® impedisce la cristallizzazione e la precipitazione del tartaro a lungo termine. VinoStab® impedisce la crescita dei nuclei submicroscopici dei cristalli di tartrato. L'effetto stabilizzante di VinoStab® dipende dalla sovrasaturazione dei vini da trattare. A temperature di saturazione di > 20 °C l'effetto stabilizzante può essere insufficiente, quando il vino viene esposto a temperature estreme in un secondo momento. È possibile effettuare una previsione precisa della stabilità per quanto riguarda la precipitazione del tartaro determinando la temperatura di saturazione con l'utilizzo del Test Erbslöh EasyKrista per il processo a mini contatto (MCP). VinoStab® **non** funziona con la precipitazione di tartrato di calcio.

Dosaggio e utilizzo

75 - 130 mL VinoStab®/100 L di vino, a seconda del grado di sovrasaturazione. La dose massima di trattamento consentita nell'UE è 200 mL VinoStab®/100 L. In tutti gli altri paesi devono essere osservate le normative nazionali.

Temperatura di saturazione (T _{sat} in °C)	Processo di mini contatto (Δ μS)	Dosaggio raccomandato di VinoStab® (mL/100 L)	Note
< 18	< 100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
> 20	150 - 200	130	Test di stabilità dopo l'uso di VinoStab® e il processo di mini contatto (valore obiettivo: Δ μS < 20)

Quando si valuta la stabilità dei vini rossi, il processo di mini-contatto deve sempre essere utilizzato parallelamente con la misurazione della temperatura di saturazione. Nonostante le alte temperature di saturazione, la stabilità cristallina, che non è adeguatamente registrata dalla sola misurazione della temperatura di saturazione, può già essere buona a causa dei colloidali inerti dei vini rossi. Specialmente nel caso di vini fortemente saturi (temperatura di saturazione > 20 °C), si raccomanda un test preliminare utilizzando dosaggi diversi e la successiva esecuzione del processo di mini contatto, utilizzando il Test EasyKrista di Erbslöh, per determinare con precisione il dosaggio ottimale.

VinoStab® può essere aggiunto direttamente al vino con il mixer in funzione. Assicurarsi che VinoStab® sia adeguatamente distribuito nel serbatoio, mescolando per un periodo di tempo appropriato. La sua efficacia è maggiore se diluito in 10 - 12 volte il volume di vino o acqua (massimo 60 °C). Risciacquare accuratamente il contenitore con il vino per assicurarsi che sia completamente vuoto. I vini da trattare devono essere precedentemente sottoposti ad un trattamento appropriato con bentonite, preferibilmente NaCalit® PORE-TEC, e una rimozione delle **proteine particolarmente accurata**, poiché anche **quantità trascurabili di proteine (comprese le proteine instabili al freddo) possono causare reazioni di torbidità**. In questo contesto VinoStab® può reagire con i pigmenti, se usato nel rosato o nel vino rosso. La possibilità di lisciviazione dei pigmenti può essere preclusa da una prova preliminare. Per evitare problemi di filtrazione, VinoStab® deve essere usato 3 - 4 giorni prima dell'imbottigliamento. Il deterioramento della prestazione di filtrazione è possibile a dosaggi più elevati o in vini bianchi e rossi ricchi di colloidali. È essenziale che il dosaggio ottimale di VinoStab® sia stabilito in anticipo per ridurre al minimo qualsiasi effetto sulla filtrazione attraverso l'uso di CMC. Il dosaggio massimo deve essere usato solo in caso di elevata instabilità dei cristalli. Per i vini frizzanti, si raccomanda di aggiungere VinoStab® al liqueur d'expédition e di dosare con esso lo spumante finito.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in modo ermetico e consumate al più presto possibile.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 007 - 06/2019 JM - stampato 27.06.2019