STABILISATOREN UND KONSERVIERUNGS-MITTEL

TDS DATED: 05/06/2023

SMARTSTAB®20

KALIUMPOLYASPARTAT-LÖSUNG, GEBRAUCHSFERTIG, MIT STABILISIERENDER WIRKUNG GEGENÜBER WEINSTEIN VON WEINEN

ZUSAMMENSETZUNG

Kaliumpolyaspartat A-5D K/SD 20%, Schwefeldioxid (E 220) 0,5%, entionisiertes Wasser q.s. auf 100.
Enthält Sulfite.

EIGENSCHAFTEN

Wirksamer Stabilisator mit vorbeugender Wirkung gegen Weinsteinausfällungen. Aufgrund seiner besonderen Reinheit kann es auch bei Weinen zur Vorbereitung vor der Abfüllung verwendet werden. Diesbezüglich wurde nachgewiesen, dass SMARTSTAB® 20 nach der Dosierung auch nach einer inerten Mikrofiltration (getestet mit Endmembranen in PVDF bei 0,45 µm) vorhanden und aktiv ist. In flüssiger Form, gelb, leicht opaleszierend und frei von Verunreinigungen ist SMARTSTAB® 20 perfekt in Wein löslich.

EINSATZ

SMARTSTAB® 20 sorgt für eine wirksame Stabilisierung gegen Weinsäure-Kalium-Ausfällungen. SMARTSTAB® 20 ist als Schutzkolloid zu betrachten, daher wird die Verwendung vor oder in Verbindung mit Klärungsbehandlungen oder mit adsorbierenden Materialien nicht empfohlen. In jedem Fall ist es ratsam, SMARTSTAB® 20 bei eiweiß- und kolloidal stabilen Weinen zu dosieren. Für die Verwendung bei Rotweinen wird empfohlen, es bei Weinen mit stabiler Farbe zu verwenden, um frühzeitige Klärungen zur Stabilisierung der farbgebenden Fraktion vorzunehmen und SMARTSTAB® 20 mit ICON GUM oder SMARTGUM zu verbinden, um jeglichen Wechselwirkungen mit der farbgebenden Fraktion des Weins entgegenzuwirken . SMARTSTAB® 20 führt, sobald es dem proteinstabilisierten Wein zudosiert und durch deproteinisierende Klärung berührt wurde, zu keinen Änderungen bei der Bewertung der Proteinstabilität, die durch den Proteotest® durchgeführt wird.

SMARTSTAB baut sich im Gegensatz zu Metaweinsäure nicht mit der Temperatur ab, daher verliert es in einem stabilen kolloidalen System im Laufe der Zeit nicht an Wirksamkeit. SMARTSTAB® 20 findet seine natürliche Anwendung alternativ oder in Synergie mit Kälte - Weinsteinstabilisierung, sowie die Synergie mit ED Ju.CLA.S. beim Umgang mit Kalkausfällungen. Für weitere Informationen zu diesem Thema steht Ihnen unsere technische Abteilung gerne zur Verfügung. Zur Verwendung bei gefilterten Weinen, Eiweiß-stabil und aus kolloidaler Sicht in den letzten Phasen vor der Flaschenabfüllung.

Beachten Sie bei der Verwendung von SMARTSTAB® 20 die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

STABILISATOREN UND KONSERVIERUNGS-MITTEL

TDS DATED: 05/06/2023

SMARTSTAB®20

KALIUMPOLYASPARTAT-LÖSUNG, GEBRAUCHSFERTIG, MIT STABILISIERENDER WIRKUNG GEGENÜBER WEINSTEIN VON WEINEN

ANWENDUNG

Das Produkt muss einem sowohl eiweiß - als auch kolloidal stabilen Wein direkt in einem Aliquot von mindestens dem 2-fachen seines Volumens zugesetzt werden; dann zur Gesamtmasse des Weines hinzufügen und vorsichtig homogenisieren. In jedem Fall ist es ratsam, den Filtrierbarkeitsindex zu überprüfen, bevor Sie mit der endgültigen Filtration fortfahren. Die Assoziation mit ICON GUM ODER SMARTGUM wird bei der Anwendung auf Rotweinen empfohlen, um Farbinstabilitäten entgegen-zuwirken.

DOSAGE

Von 10 bis 50 ml/hL nach Laborbewertung der erreichten Weinsteinstabilität. Beachten Sie, dass 50 ml/hL SMARTSTAB® 20 etwa 10 g/hL Kaliumpolyaspartat, 2,5 mg / L SO2 liefern.

VERPACKUNG

Kanister zu 5 kg, 25 kg und 300 kg oder IBC zu 1000 kg.

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken lagern, angebrochene Packungen sofort wieder verschließen. Vor Frost schützen

GEFÄHRLICHKEIT

Nach geltender europäischer Gesetzgebung ist das Produkt als ungefährlich einge-stuft.

Herstellung und Vertrieb auf der Basis der Lizenz auf das europäische Patent Nr. EP 2694637, gewährt von Esseco s.r.l. per Vertrag vom 13. Februar 2017 und anerkannt vom Gericht von Mailand per Beschluss vom 15. September 2020.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com