

# ONESTAB®

Soluție de poliaspartat de potasiu (Rezoluția OIV OIV-OENO 543/2016).

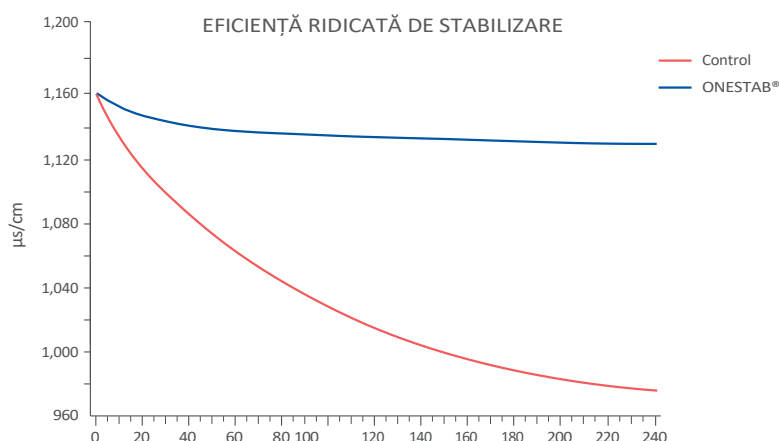
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.  
În conformitate cu actualul regulament UE 2019/934.

## SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

ONESTAB® este destinat stabilizării vinului alb și rose în fața cristalizării bitartratului de potasiu.

Poliaspartatul de potasiu asigură o stabilizare eficientă a vinurilor în ceea ce privește precipitarea tartratului de bitartrat de potasiu, având o acțiune de inhibare a fazei de nucleare și de creștere a microcristalelor (prin dezorganizarea suprafeței cristalului, care blochează formarea cristalelor).

## REZULTATE EXPERIMENTALE



Analiză	μS/cm start	μS/cm capăt	μS/cm precipitații	Stabilitate
Control	1160	976.3	183.1	Instabilitate
50 ml/hL	1160	1134.3	25.7	Foarte stabil

Impactul asupra stabilității tartrice a unui vin prin intermediul unei evaluări a stabilității tartrice potențiale a vinului printr-un mini-test de contact CHECKSTAB®). ONESTAB® are proprietăți competitive de stabilizare.

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect .....lichid      Densitate (g/L).....1 105 ± 5  
Culoare.....maro deschis      Turbiditate (NTU) .....≤ 10 ± 2



**LAFFORT**

*l'oenologie par nature*

## ANALIZA CHIMICĂ

SO <sub>2</sub> (g/L) .....	3 ± 0.3
pH .....	3.9 ± 0.1
<u>Poliiaspartat de potasiu / Analiză pe produs uscat:</u>	
Gradul de substituție (%) .....	91.5
Fier (ppm) .....	< 10

Plumb (ppm) .....	< 1.5
Arsenic (ppm) .....	< 2.5
Mercur (ppm) .....	< 0.5
Cadmium (ppm) .....	< 0.1

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDIȚII OENOLOGICE

- Folosiți ONESTAB® pentru vinurile stabile din punct de vedere proteic (dacă se adaugă taninuri după stabilizarea inițială a proteinelor, se recomandă să efectuați din nou un test de stabilitate a proteinelor).
- ONESTAB® formează o brumă în vinurile tratate cu lizozimă.
- Pentru vinurile roșii, se recomandă utilizarea of REDSTAB®.

### IMPLEMENTARE

Diluți ONESTAB® în de două ori volumul său de apă sau de vin.

În cazul adăugării în rezervor înainte de filtrarea finală pentru îmbuteliere, se recomandă adăugarea ONESTAB® cu 24 - 48 de ore înainte de filtrare. Adăugarea trebuie efectuată înainte de această operațiune cu ajutorul unui OENODOSEUR la vinurile care sunt gata de îmbuteliere (stabile din punct de vedere proteic și clarificate). Asigurați o bună omogenizare.

De asemenea, poate fi încorporat după filtrare, utilizând o pompă de alimentare/dozare (nu este necesară diluția) controlată de dispozitivul de umplere. Verificați pompa de dozare LAFFORT®.

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată (în condiții de îngheț), în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 14 luni, consultați eticheta.

### DOZAJ

Dozaj recomandat pentru vinurile albe și rose: 25 - 50 ml/hL.

Pentru producția de vin în UE: doza maximă legală: 50 ml/hL.

Recomandare pentru vinurile cu instabilitate ridicată a bitartratului de potasiu:

- Teste de laborator anterioare pentru verificarea dozei. estarea stabilității pentru a valida eficiența tratamentului.

### AMBALARE

Bidon de 22,08 kg.

## IMPORTANT

Având în vedere că nu putem controla condițiile de utilizare, LAFFORT® nu poate fi tras la răspundere în cazul eșecului tratamentului și al apariției de cristale de sare de acid tartric.