

REDSTAB®

Poliaspartat de potasiu și soluție de gumă arabică (Rezoluția OIV 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.

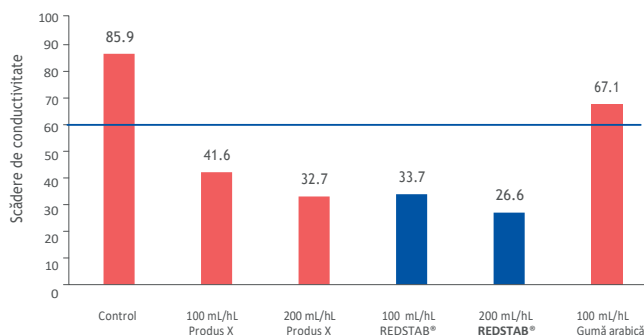
SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

REDSTAB® este destinat stabilizării vinului în ceea ce privește cristalizarea bitartratului de potasiu și instabilitatea materiilor colorante.

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 nucleării microcristalelor și a fazelor de creștere (prin dezorganizarea suprafeței cristalului, care blochează formarea cristalelor); în timp ce guma arabică purificată Verek selectată stabilizează substanța colorantă a vinurilor.

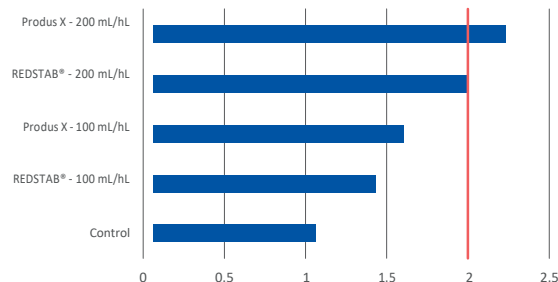
REZULTATE EXPERIMENTALE

Eficiență ridicată de stabilizare



Impactul asupra stabilității tartrice a unui vin roșu prin intermediul unei evaluări a stabilității tartrice potențiale a vinului prin intermediul unui test de mini-contact.
REDSTAB® are proprietăți de stabilizare competitive în comparație cu produsele existente.

Indicele de variație a indicelui de depuneri (IVFI)



Impactul asupra filtrabilității unui vin roșu Merlot 2018 prin intermediul unui indice de evaluare a variației indicele de depuneri = Indicele de depuneri al vinului tratat / Indicele de depuneri al controlului. **REDSTAB®** are un indice eficient de filtrabilitate în comparație cu produsele existente pe piață.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....lichid
Culoare.....maro pal

Densitate (g/L).....1 080 ± 5

ANALIZĂ CHIMICĂ

SO ₂ (g/L).....	3 ± 0.3	Cenușă (%).....	≤ 4
pH.....	5 ± 0.5	Amidon + dextrină	nu există
<u>Poliiaspartat de potasiu / Analiză pe produs uscat:</u>		Tanin	nu există
Gradul de substituție (%).....	91.5	Produse de hidroliză: mannoză, xiloză, acid galacturonic.....	nu există
Fier (ppm)	< 10	<i>E. coli</i> (/g)	nu există
Plumb (ppm)	< 1.5	Salmonella (/g)	nu există
Arsenic (ppm)	< 2.5	Fier (ppm)	< 60
Mercur (ppm)	< 0.5	Plumb (ppm)	< 2
Cadmium (ppm)	< 0.1	Arsenic (ppm)	< 3
<u>Gumă arabică / Analiză pe produs uscat:</u>		Mercur (ppm)	< 1
Umiditate (%).....	< 15	Cadmium (ppm)	< 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

Utilizați **REDSTAB**® la vinurile stabile din punct de vedere proteic (în cazul în care se adaugă taninuri după stabilizarea inițială a proteinelor, se recomandă să se efectueze din nou un test de stabilitate a proteinelor).

REDSTAB® formează o brumă în vinurile tratate cu **LYSOZYME**.

DOZAJ

Dozaj recomandat: 100 până la 200 ml/hL.
Pentru producția de vin în UE: doză maximă legală: 200 ml/hL.

Recomandare pentru vinurile cu instabilitate ridicată a bitartratului de potasiu:

Teste de laborator anterioare pentru verificarea dozei.
Teste de stabilitate pentru validarea eficienței tratamentului.

IMPLEMENTARE

Diluati **REDSTAB**® într-un volum de vin de două ori mai mare.

În cazul adăugării în rezervor înainte de filtrarea finală pentru îmbuteliere, se recomandă adăugarea **REDSTAB**® cu cel puțin 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

AMBALAJ

Bidon de 21.6 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.

