

StaboProtect® VinoSafe 21%

WEINTYP



**CMC flüssig 21 % – für
die Weinstabilisierung**

PRODUKT

CMC flüssig (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose, E466) bei 210 g/l; zur oenologischen Anwendung; enthält Sulfite (E220)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kaliumbitartratsalzes

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 45 ml/hl (20 g/hl)

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

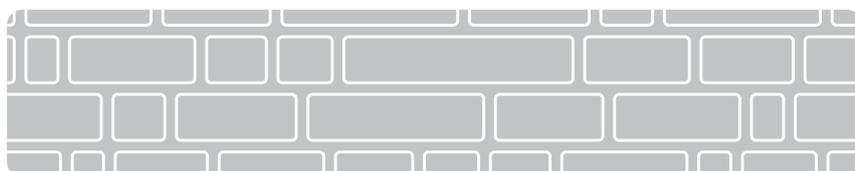
25-50 ml/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

PRODUKT- VORBEREITUNG

mit der 5-fachen Menge Wein verdünnen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 5 kg, 20 kg



STABILISATION