

CELSTAB

STABILITY OF WINES

CELSTAB[®]

Спецификация

Препарат является целлюлозным полимером растительного происхождения высокой очистки с низкой степенью полимеризации и вязкости. Его жидкая формула (100 гр/л) позволяет легко добавлять в вино.

Применение и свойства

Препарат используется для стабилизации вина в отношении образования **солей винной кислоты**, в белых и розовых винах. Его действие направлено на замедление образования микрокристаллов и фаз роста (посредством дезорганизации поверхности солей, которые отвечают за формирование кристаллов).

Дозировка

Максимальная допустимая доза: 10 cl/hl (**соответствует 1 гр/дал**). В случае использования в красных и розовых винах, есть возможность влияния на цветовую составляющую, что приводит к формированию мутности или осадка. Рекомендации для вин с высокой винной нестабильностью: лабораторные исследования для проверки дозировки, тесты стабильности для подтверждения эффективности обработки.

Использование

Разбавить препарат в 2-ном объеме вина. Для тихих вин, добавление должно осуществляться перед конечной фильтрацией, используя дозирующий насос и вина, которые идеально очищены. Обеспечивает хорошую гомогенизацию (вязкий характер раствора требует бережного обращения). Рекомендуется добавлять препарат за 24 часа перед розливом. Для игристых вин, добавление может осуществляться как во время розлива, так и во время дегорзажа (в этом случае, предварительно фильтровать раствор).

Энологические условия

Протеины: применение препарата должно осуществляться на стабильных винах во избежание разрушения протеинов. Препарат формирует мутность в винах, которые обработан Lysozyme. Никаких последствий не обнаружено при взаимодействии с танинами и гуммиарабиком.

Хранение

Хранить в хорошо вентилируемом сухом помещении без посторонних запахов в оригинальной упаковке и использовать в течение указанного периода. Температура хранения ниже 25⁰С.

Упаковка

5, 24кг канистра – 21кг канистра

1050кг контейнер