

稳定剂

稳定剂SLI

通过保护葡萄酒的香气和颜色从而延长货架期

	<p>成分 酵母衍生物，PVPP，和未烘烤的鞣花单宁</p>
	<p>特性 外观：浅褐色粉末</p> <p>英纳帝斯稳定剂 SLI (ENARTIS STABSLI) 是一款在葡萄酒储存期间阻止香气降解和氧化的稳定剂。</p> <p>它可被添加到具有高氧化风险的葡萄酒中，例如已经经过澄清过滤，十分清澈，但又因为一些原因无法立刻灌装的葡萄酒。稳定剂 SLI 的抗氧化作用是通过降低葡萄酒氧化还原电位的同时，提供能够消耗氧气和超氧离子的物质来实现的。</p> <p>稳定剂 SLI 的主要功能如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 当与葡萄酒接触时，阻止香气的氧化和降解； • 移除葡萄酒中活跃的氧气和乙醛； • 控制和阻止儿茶素的氧化； • 提高 SO₂ 的效果； • 提高葡萄酒感官质量和口感； • 与充罐的惰性气体（氮气和氩气）协同作用。 <p>在灌装之前，稳定剂 SLI 可以轻松地通过沉淀和过滤从葡萄酒中被除去。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 年轻型白和桃红葡萄酒储存过程中保留其香气； • 年轻型红葡萄酒； • 起泡酒基酒； • 预防和治疗白葡萄酒的粉化。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 红、白、桃红葡萄酒：20 - 40 g/hL • 预防和治疗“粉红”现象：40 g/hL <p>欧盟允许最大添加量为 100 g/hL</p>
	<p>使用说明</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在室温下按照 1:20 的比例把稳定剂 SLI 缓慢地溶解在水中，注意持续搅拌以避免结块。静置 1 小时后添加到葡萄酒中。 • 一周两次封闭循环，使其重新悬浮到酒液中，注意避免通气。 • 在灌装前，允许稳定剂 SLI 有 2-3 天的时间沉淀，沉淀后，可将一部分酒液过滤进行灌装，另一部分酒液仍可使用稳定剂 SLI 进行保护。 • 可以在灌装前添加赛特斯丹作为抗氧化剂。

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

意大利爱赛科有限公司 – 英纳帝斯中国



北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室

100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

www.enartis.com

	<p>包装和储藏 2.5 kg、10 kg/袋</p> <p>密封包装： 将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。一旦开启，请尽快使用。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。 法定限制： 不详</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。