

澄清剂

斯达比

食品级交联聚乙烯吡咯烷酮 (PVPP)

	<p>成分 纯的食品级 PVPP</p>
	<p>特性 斯达比 (STABYL) 可有效消除氧化和可被氧化的多酚化合物, 建议用于预防和治疗氧化。</p> <p>当用于葡萄汁和葡萄酒的预防性处理时, 它会产生:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 随着时间流逝, 散发出更新鲜、更稳定的香气的葡萄酒 • 颜色更鲜艳的葡萄酒 • 对氧化的敏感性较低, 并且具有更长的保存期限的葡萄酒 <p>当用于已氧化的葡萄汁和葡萄酒的处理时, 它可以:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 去除氧化味, 使香气更清新 • 恢复颜色 • 减少苦味 <p>在葡萄汁和白葡萄酒中, 它可用于预防和治疗粉化现象。</p>
	<p>应用 斯达比 (STABYL) 主要用于有效的去除可以被氧化的或者是已经被氧化的多酚类物质, 所以被建议用于:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 预防在白葡萄汁和白葡萄酒中的氧化和褐变; • 治疗已经被氧化的葡萄汁和葡萄酒; • 减低由酚类物质引起的苦涩感; • 去除能够和二氧化硫结合的组份; • 改善氧化葡萄酒的色调; • 改善香气的清新感和洁净度; • 降低能够引起蛋白不稳定的单宁的含量。 <p>在某些情况下, 斯达比经常和皂土以及酪蛋白钾盐一起使用。</p>
	<p>用量 我们建议根据澄清和感官评估实验来决定合适的用量。 通常来说:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 预防氧化: 5 - 30 g/hL • 减少苦涩味: 2 - 20 g/hL • 治疗被氧化的葡萄汁或葡萄酒: 5 - 50 g/hL <p>欧盟允许的最大添加量: 80 g/hL</p>
	<p>使用说明 将产品按 1:10 的比例融入水中, 让其静止膨胀 1 小时。若能持续进行搅拌则更好。如果使用热水 (40 - 50°C) 可以缩短再水化时间。将已经准备好的悬浮液在倒罐时使用文氏管或计量泵加入葡萄汁或者葡萄酒中。建议在添加的同时对被添加液持续地进行搅拌。 产品与被处理溶液的接触时间大约 1 - 2 小时就足够了, 接着可以通过过滤去除本产品。或者, 接触时间可以延长直到产品完全沉降下来为止。为了得到更好的效果, 最好在已经下完胶或者过滤后的葡萄酒/葡萄汁中使用本产品。</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。

	<p>包装和储藏 1 kg - 10 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典 Reg. (EU) 2019/934</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>

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。