








ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB CLK+

Coadyuvante para la estabilización tartárica

	<p>COMPOSICIÓN Complejo a base de manoproteínas y poliaspartato de potasio A-5D K/SD*.</p> <p>La aplicación de poliaspartato de potasio está protegida por la patente de la UE N° EP2694637B.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisStab CLK+ es un coadyuvante enológico a base de manoproteínas específicas para la estabilización tartárica y poliaspartato de potasio. Las manoproteínas presentes en el producto, gracias a su alta carga negativa, potencian el efecto estabilizante del poliaspartato de potasio, lo que convierte a EnartisStab CLK+ en un producto capaz de inhibir la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio, evitando así su precipitación en la botella. EnartisStab CLK+ es completamente soluble y puede ser utilizado antes de embotellado sobre un vino clarificado y perfectamente limpio.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilización tartárica del vino blanco, rosado y tinto. Estabilización tartárica de vinos espumosos con método clásico y Charmat.
	<p>DOSIS 5 – 15 g/hL Dosis media: 10 g/hL Dosis máxima legal en la UE: 100 g/hL.</p> <p>Se recomienda efectuar pruebas previas en el laboratorio para determinar la dosis correcta.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Rehidratar EnartisStab CLK+ en vino en una proporción de 1:10, mezclando constantemente para evitar la formación de grumos. Agregar al vino ya clarificado, perfectamente limpio y listo para embotellar, antes de la microfiltración final. Homogenizar con un remontado cerrado. Atención: la acción de EnartisStab CLK* varía según el vino (variedad, claridad, maduración, etc.). Por esta razón, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio con dosis crecientes de producto para determinar, con una prueba de frío (-4°C durante 6 días) o la prueba de minicontacto, la dosis efectiva para alcanzar la estabilidad tartárica. También se recomienda evaluar el impacto en la filtrabilidad del vino. Para obtener más información y protocolos de uso, póngase en contacto con el Equipo Técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg Conservación cerrada: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Conservación abierta: cerrar y conservar según como está indicado arriba. Consumir rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber humedad.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.
