



ENARTIS STAB CLK+

COADIUVANTE PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA

COMPOSIZIONE

Complesso a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio A-5D K/SD*.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige-nocciola con debole odore di lievito.

ENARTIS STAB CLK+ è un coadiuvante enologico a base di mannoproteine specifiche per la stabilizzazione tartarica e poliaspartato di potassio. Le mannoproteine presenti nel prodotto, grazie all'elevata carica negativa, coadiuvano l'effetto stabilizzante del poliaspartato di potassio rendendo **ENARTIS STAB CLK+** un prodotto in grado di inibire la formazione e crescita dei cristalli di bitartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia.

ENARTIS STAB CLK+ è completamente solubile e può essere utilizzato prima dell'imbottigliamento su vino chiarificato e perfettamente limpido.

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione tartarica di vini bianchi, rossi e rosati.
- Stabilizzazione tartarica di spumanti prodotti con metodo classico e Charmat.

DOSI

5-15 g/hL.

Dose massima legale nella UE: 100 g/hL

Si consiglia di effettuare prove preventive di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.

MODALITA' D'USO

- Reidratare in vino sotto agitazione continua, in rapporto 1:10.
- Mescolare bene evitando la formazione di grumi.
- Aggiungere al vino già chiarificato, perfettamente limpido e pronto per l'imbottigliamento, prima della microfiltrazione finale.
- Omogeneizzare con un rimontaggio al chiuso

Attenzione: l'azione di **ENARTIS STAB CLK+** varia in funzione del vino (varietà, limpidezza, maturazione ecc.). Per questo si raccomanda di fare prove preventive di laboratorio con dosi crescenti di prodotto al fine di determinare, con test a freddo (-4°C per 6 giorni) o test di minicontatto, la dose efficace per raggiungere la stabilità tartarica. Si raccomanda anche di valutare l'impatto dell'aggiunta sulla filtrabilità del vino. Per maggiori informazioni e protocolli d'uso, rivolgersi al Team Tecnico di Enartis.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo asciutto, fresco e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Consumare rapidamente. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire l'umidità.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009 - Regolamento (EU) 2017/1961

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:
Codex Œnologique international

** Il codice A-5D K/SD identifica il poliaspartato di potassio oggetto dello studio tossicologico sottoposto alla valutazione della European Food Safety Authority (EFSA) e che, dietro parere positivo della stessa EFSA, è stato inserito nella lista degli additivi alimentari permessi nella UE (Allegato II del Reg. (EC) No 1331/2008) e nel Codex Œnologique International.
L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.*

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.