








STABILIZZANTI

ENARTISSTAB CLK+

Coadiuvante per la stabilizzazione tartarica.

	<p>COMPOSIZIONE Complesso a base di mannoproteine e poliaspartato di potassio A-5D K/SD*. L'applicazione del poliaspartato di potassio è protetta da brevetto EU n° EP2694637B.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab 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 EnartisStab CLK+ un prodotto in grado di inibire la formazione e crescita dei cristalli di bitartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. EnartisStab CLK+ è completamente solubile e può essere utilizzato prima dell'imbottigliamento su vino chiarificato e perfettamente limpido.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione tartarica di vini bianchi, rossi e rosati Stabilizzazione tartarica di spumanti prodotti con metodo classico e Charmat
	<p>DOSI 5-15 g/hL Dose media: 10 g/hL Dose massima legale nella UE: 100 g/hL. Si consiglia di effettuare prove preventive di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Attenzione: l'azione di EnartisStab 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg Confezione chiusa: conservare in luogo asciutto, fresco e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Consumare rapidamente. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire l'umidità.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

* 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 Oenologique International.

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.