







STABILIZZANTI

ENARTISSTAB CLK+ O

Coadiuvante per la stabilizzazione tartarica.

	<p>COMPOSIZIONE Mannoproteine, polisaccaridi di origine vegetale (E414), acido metatartarico (E353).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab CLK+ O è un coadiuvante enologico specifico per la stabilizzazione tartarica. Grazie all'elevata carica negativa, EnartisStab CLK+ O inibisce la formazione e crescita dei cristalli di tartrato di potassio, prevenendone così la precipitazione in bottiglia. EnartisStab CLK+ O 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 5-20 g/hL.</p> <p>Dose massima legale nella UE: 60 g/hL.</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+ O 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 e l'impatto 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</p> <p>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 Œnologique International Regolamento (UE) N. 231/2012</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</p>

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.