







**CHIARIFICANTI**

**STABYL MET**

Riduzione selettiva dei metalli pesanti

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Stabyl MET è un chiarificante a specifica azione demetalizzante a base di copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP) e diossido di silicio Il PVI/PVP costituisce la parte attiva nell'assorbire i metalli pesanti presenti nel mosto o nel vino, soprattutto rame, ferro ed alluminio, e parte dei composti fenolici, in particolare acidi idrossicinnamici e catechine a basso peso molecolare.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prevenzione di intorbidamenti e precipitati: la presenza di un tenore elevato di rame, ferro ed alluminio è causa della comparsa di difetti visivi come casse ferrica e casse rameosa. Stabyl MET è capace di ridurre il contenuto di questi metalli e di evitare la formazione della casse.</li> <li>▪ Produzione di vini aromaticamente più intensi e stabili: metalli come il rame ed il ferro fungono da catalizzatori delle reazioni di ossidazione a carico delle sostanze aromatiche. La rimozione selettiva di questi metalli consente di ridurre la perdita di aromi varietali, in particolare tioli, e fermentativi e produrre così vini più intensi all'olfatto, con aromi più persistenti e stabili nel tempo.</li> <li>▪ Prevenzione dell'imbrunimento del colore: nei vini bianchi e rosati, l'ossidazione degli acidi cinnamici e catechine è alla base del fenomeno di imbrunimento del colore. Riducendo il contenuto di questi composti, Stabyl MET permette di produrre vini con una tonalità più fresca.</li> <li>▪ Prevenzione del pinking: il trattamento con Stabyl MET previene la comparsa di questo difetto poiché riduce sia l'effetto catalizzatore di rame e ferro sia il contenuto di polifenoli del vino.</li> <li>▪ Rimozione dei complessi rame-solfuri responsabili del rilascio di composti solforati maleodoranti in condizioni riducenti come, ad esempio, nei vini confezionati in lattina.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 20 – 50 g/hL</p> <p>Dose massima legale nella UE: 50,5 g/hL Si consiglia di eseguire prove preliminari di laboratorio per determinare la corretta dose d'impiego. Ferro e rame non devono essere rimossi completamente. La presenza in tracce di questi elementi (0,05 – 0,1 mg/L di rame e 2-3 mg/L di ferro) sono importanti per il mantenimento di un corretto potenziale redox del vino.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Reidratare Stabyl MET in acqua in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora a 18-20°C. Aggiungere al mosto o al vino da trattare. Il prodotto è insolubile ed agisce per contatto, per questo si raccomanda di mantenerlo in sospensione per un'ora almeno, sapendo che tempi più lunghi ne aumentano l'efficacia. Il prodotto va eliminato per filtrazione entro due giorni dall'inizio del trattamento, come previsto dal Regolamento (UE) 2019/934.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2.5kg - 10kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</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.*



**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche

---

*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'uso improprio del prodotto.*

---