



ENARTIS STAB CLK+

COADJUVANTE BIOLÓGICO PARA A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA DE LONGO-PRAZO

COMPOSIÇÃO

Produto complexo à base de manoproteínas de leveduras e polissacáridos de plantas (E414)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó bege acastanhado com leve odor a levedura.

ENARTIS STAB CLK+ é composto por manoproteínas específicas ricas em grupos fosfato (glicosil-fosfatidil-inositol) que, graças à sua elevada carga negativa, inibe a formação e crescimento dos cristais de tartarato de potássio, prevenindo a sua precipitação em garrafa.

Uma vez integrado na estrutura coloidal do vinho, **ENARTIS STAB CLK+** contribui também para a estabilização aromática e corante.

ENARTIS STAB CLK+ é completamente solúvel e pode ser utilizado em pré-engarrafamento em vinho clarificado e perfeitamente límpido.

APLICAÇÕES

- Estabilização tartárica de vinhos brancos, tintos e rosados.
- Estabilização tartárica de espumantes elaborados pelos métodos clássico e *Charmat*.

DOSES

5 – 20 g/hL

Dose média: 10 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 50 g/hL

É aconselhável efetuar ensaios prévios em laboratório para determinar a dose a utilizar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Reidratar em vinho sob agitação contínua, na razão de 1:10.
- Misturar bem evitando a formação de grumos.
- Aplicar ao vinho já clarificado, perfeitamente límpido e pronto para o engarrafamento, antes da microfiltração final.
- Homogeneizar com uma remontagem em circuito fechado.

ATENÇÃO: a ação de **ENARTIS STAB CLK+** varia em função do vinho (casta, limpidez, maturação, etc.). Por tal, recomenda-se a realização de ensaios em laboratório com doses crescentes do produto a fim de determinar, com teste de frio (-4°C durante 6 dias) ou condutividade (através de teste de mini-contato), a dose eficaz para alcançar a estabilidade tartárica. É igualmente aconselhável avaliar o impacto da sua aplicação sobre a filtrabilidade do vinho.

Para mais informações e apoio técnico sobre a sua aplicação, contacte a equipa técnica da Enartis Portugal.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco (preferencialmente abaixo dos 10 °C), seco e bem ventilado, e ao abrigo da luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Usar rapidamente.

ATENÇÃO: o produto tende a absorver a humidade.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (CE) nº 606/2009