

STABILISSIMA UP

Estabilizante micro granulado contra la precipitación tartárica de los vinos

CARACTERISTICAS Y APLICACIONES

STABILISSIMA UP es una preparación propuesta por EVER para una estabilización tartárica efectiva en vinos, con las siguientes características:

- Mejora el perfil sensorial del vino;
- incrementa la estabilidad del color;
- Es fácilmente soluble en agua o vino.
- Tiene una vida útil más larga que los productos líquidos;
- No influye en el índice de filtrabilidad de los vinos;
- Es capaz de estabilizar, a través de un adecuado protocolo EVER apropiado, también las precipitaciones debidas al calcio;
- Su efectividad no se ve alterada por ninguna exposición a altas temperaturas.

STABILISSIMA UP se usa en vinos inestables donde permite:

- Reducir el tiempo necesario para la estabilización tartárica;
- Preservar la estabilidad en el tiempo;
- Mantener el equilibrio ácido y salino de los vinos tratados;
- Mejorar el aspecto organoléptico y el volumen en boca de vinos;
- Reducir el coste energético en comparación con la refrigeración y electrodiálisis.

IMPORTANTE: la adición de **STABILISSIMA UP** solo debe realizarse en vinos listos para el embotellado que ya tiene estabilidad proteica.

La estabilidad del color en un vino es en función de la edad del vino, de grado de polimerización de los antocianos, su intensidad colorante y otros aspectos secundarios. **STABILISSIMA UP**, en la mayoría de los casos, es capaz de reforzar el color del vino, especialmente cuando se respetan algunos parámetros físico-químicos, a verificarlos mediante pruebas apropiadas en laboratorio.

DOSIS Y MÉTODO DE USO

STABILISSIMA UP puede disolverse en proporción 1:10 en agua fría o directamente en el vino a tratar, mejor si está filtrado, a dosis de 40 g/hL (dosis máxima permitida por el *Reglamento CE n.606/2009*). Se recomienda homogeneizar la solución a fondo en la masa. La dosis correcta puede ser identificada con pruebas de laboratorio.

STABILISSIMA UP se puede combinar con otros tratamientos finales antes del embotellado.

Notas: No debe utilizarse en vinos que hayan sido tratados con Lisozima.

COMPOSICIÓN

POLIASPARTATO DE POTASIO (E 456) asociado con polisacáridos vegetales (E 414) y manoproteínas, cumple con la resolución OIV/ ENO 572/2017 y el *Reglamento (CE) 606/2009*.

PRESENTACIÓN:

Paquetes de 1 kg en cajas de 15 Kg.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad