

## EASY STAB FLASH

**Stabilizzante delle precipitazioni tartariche- Complessante dello ione potassio**

**Stabilizzante frazione colloidale**

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hstab® Easy Stab Flash** è una particolare preparazione, specifica per l'uso enologico, a base di gomme polimerizzate solubili cariche negativamente, ad elevato potere complessante nei confronti dello ione potassio.

La carbossimetilcellulosa è utilizzata in enologia come inibitrice delle reazioni dello ione K<sup>+</sup>; la Gomma Arabica è nota, invece, per le sue peculiarità di colloidale protettore nei confronti delle casse ferriche e rameose, oltre che per le sue proprietà di stabilizzazione delle frazioni coloranti, rappresentate dagli antociani caratterizzati da carica elettropositiva, instabili, presenti in gran parte dei vini rossi e rosati.

**Hstab® Easy Stab Flash**, grazie alla sinergia dei componenti e all'aggiunta diretta sul vino, è un prodotto unico e pratico che:

- Possiede un elevatissimo potere stabilizzante nei confronti del potassio
- Conserva indici di filtrazione molto bassi anche nel caso in cui l'aggiunta al vino sia effettuata nella fase finale di preimbottigliamento
- Mantiene la stabilità colloidale a pH enologico (valori medi intorno a pH 3,00 - 4,00)

### APPLICAZIONI

**Hstab® Easy Stab Flash** è indicata per la stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, per prevenire le precipitazioni tartariche, gli intorbidamenti, le precipitazioni colloidali e la perdita di colore; inoltre, integra in modo naturale il tenore colloidale del vino.

**Hstab® Easy Stab Flash** migliora l'equilibrio e le caratteristiche gustative del vino, favorendo i caratteri di morbidezza e rotondità al gusto.

### DOSAGGIO consigliato

Vini Rossi e Rosati	<b>Da 30 a 40</b>	<b>g/hL</b>
Vini Bianchi	<b>Da 40 a 50</b>	<b>g/hL</b>

Dose massima legale 50 g/hL

Si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio al fine di stabilire l'ottimale dose di utilizzo **Hstab® Easy Stab Flash** sul vino.

### MODALITÀ D'USO

Predisperdere lentamente **Hstab® Easy Stab Flash** direttamente sul vino. Mantenere in agitazione per 20 minuti.

Aggiungere sempre su vini limpidi prima della filtrazione finale preimbottigliamento, almeno 48/60 ore prima dell'imbottigliamento finale.

Se usato su vini rossi instabili o con un elevato contenuto in antociani, bisogna considerare l'aggiunta di gomma arabica a dosi adeguate, secondo il parere di un tecnico.

L'uso di **Hstab® Easy Stab Flash** è raccomandato su vini limpidi e pronti all'ultima filtrazione.

Non aggiungere su vini troppo freddi (temperatura inferiore a 5°C), il prodotto potrebbe gelificare e creare una colmatazione dei filtri.

Aggiungere sempre **Hstab® Easy Stab Flash** direttamente sul vino da trattare, almeno 60 ore prima della filtrazione finale preimbottigliamento.

Eventuali interazioni della materia colorante con l'aggiunta di **Hstab® Easy Stab Flash** portano ad una precipitazione immediata nel vino, pertanto, è possibile trovare un fondo di precipitato sul serbatoio e non in bottiglia.

Si consiglia, quindi, di non eseguire agitazioni o movimentazioni del vino dopo l'aggiunta di **Hstab® Easy Stab Flash** o, comunque, prima della filtrazione finale pre-imbottigliamento.

### CONFEZIONI

Sacchetto in PE/AL da	<b>1 Kg</b>
Sacchetto in PE/AL da	<b>5 kg</b>

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di cattivo odore, ad una temperatura compresa tra i 15 e i 20 °C.

### NOTE

*Prodotto per uso professionale e enologico*

*Conforme al Reg. CE 606/2009 e al Codice Enologico Internazionale (Ed. OIV 2009)*

*OGM free - Allergen free*