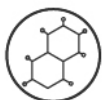




CARATTERISTICHE GENERALI

EASY STAB 15 è costituito da un polimero organico, conosciuto anche come additivo alimentare (registrato con la sigla E466): la carbossimetilcellulosa, la quale è ottenuta grazie alla reazione della cellulosa con la soda caustica ed acido monocloroacetico. È altamente solubile in acqua e grazie alle sue caratteristiche di elevata viscosità delle soluzioni diluite, capacità di formare film resistenti ai grassi, capacità colloidale protettiva stabilizzante ed incollante, è diventato un prodotto di alta versatilità per il trattamento dei vini. Autorizzato dal Codex OIV con il Reg. (CE) 606/2009, che prevede l'applicazione della carbometilcellulosa come coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini, EASY STAB 15 viene utilizzato per la stabilizzazione delle precipitazioni tartariche dei vini. Dal punto di vista chimico, EASY STAB 15 è un etere di cellulosa, non viene assimilata dall'organismo e non ha né potere energetico né alimentare. È consigliato per la stabilizzazione tartarica dei vini e viene usato da anni in molti settori alimentari, come addensante in succhi di frutta, addensante in marmellate e salse, stabilizzante nei confronti dei grassi nei gelati.



COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa (E466) - Soluzione al 15% - < 0.5% Anidride Solforosa



DOSI E MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua o vino, in rapporto 1:15 (15%) ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Utilizzare la soluzione così preparata nell'arco della giornata. Se si dissolve il prodotto in acqua, non è consigliabile aumentare la concentrazione oltre il 10%. Aggiungere prima della filtrazione finale del pre-imbottigliamento.

La corretta quantità da aggiungere dipende dal grado di instabilità tartarica del vino, pertanto, si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio per valutare le dosi ottimali di utilizzo.

Dose consigliata: 50 - 100 mg/L oppure 50 - 100g/hL.

Dose massima legale (ai sensi del Reg. UE 934/2019 - OIV): 100 mg/L (riferita a soluzione al 10%: 100 g/hL)

**100 mL/hL di Easy Stab 15 apportano al vino circa 2 mg/L di SO₂*



CODICE PRODOTTO

0101AL.00043	Kg 5
0101AL.00044	Kg 20
0101AL.00045	Kg 200



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Conservare ad una temperatura compresa tra 10 - 30°C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i.; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.