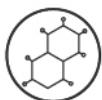




CARATTERISTICHE GENERALI

EASY STAB 5 è uno speciale polimero cellulosico solubile a carica negativa ad elevato potere complessante nei confronti del potassio. La carbossimetilcellulosa è comunemente utilizzata come additivo alimentare (E 466) con funzioni di addensante e stabilizzante di emulsioni, per cui risulta di difficile o impossibile utilizzo nel settore enologico. È altamente solubile in acqua e, grazie alle sue caratteristiche di elevata viscosità delle soluzioni diluite, migliora l'indice di filtrabilità dei vini e possiede un elevatissimo potere stabilizzante nei confronti del potassio. 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 5% - < 0.5% Anidride Solforosa

Aspetto	Gel leggermente opalescente
Colore	Bianco
Odore	Neutro
Concentrazione	5,0 ± 0,2%
pH	4,0 ± 0,5
Ceneri	3,4 % Max



DOSI E MODALITÀ D'USO

Il limite legale d'uso è di 20 g/hL riferiti al prodotto secco - quindi 400 g/hL di EASY STAB 5 - da dosare su vini mediamente o poco instabili, sia bianchi che rosati, prima della filtrazione preimbottigliamento. La particolare struttura chimica di EASY STAB 5 non provoca né intorbidamenti né significativi rallentamenti in filtrazione. Naturalmente la corretta quantità da aggiungere è in funzione del grado d'instabilità tartarica, per cui raccomanda fortemente di effettuare prove in laboratorio per trovare il dosaggio ottimale.



CODICE PRODOTTO

0101AL.00057 Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo neutro. Teme il gelo. 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. Prodotto Vegano. 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.