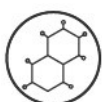




## CARATTERISTICHE GENERALI

EASY STAB FLASH è costituito da 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 colloide 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. Possiede un elevato 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 pre-imbottigliamento e mantiene la stabilità colloidale a pH enologico (3 – 4).

EASY STAB FLASH è indicato 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. Migliora l'equilibrio e le caratteristiche gustative del vino, favorendo i caratteri di morbidezza e rotondità al gusto.



## COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa – gomma arabica



## DOSI E MODALITÀ D'USO

Predisperdere lentamente Easy Stab Flash direttamente sul vino. Mantenere in agitazione per 20 minuti. Aggiungere sempre su vini limpidi prima della filtrazione finale pre-imbottigliamento, almeno 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 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.

Eventuali interazioni della materia colorante con l'aggiunta di 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 EASY STAB FLASH o, comunque, prima della filtrazione finale 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.

Vini rossi e rosati	30 – 40 g/hL
---------------------	--------------

Vini rossi e bianchi	40 – 50 g/hL
----------------------	--------------

*\*Dose legale massima consentita è 50 g/hL (in riferimento al dosaggio della carbossimetilcellulosa).*



## CODICE PRODOTTO

0101AL.00037	Kg 1
--------------	------

0101AL.00038	Kg 5
--------------	------



## 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; 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.