



## Termékismertető

A VinoStab® speciálisan kiszелеktált, nagy tisztaságú nátrium-karboximetil-cellulóz (CMC), ami hosszú ideig megakadályozza a borkőkiválást (kálium-hidrogén-tartarát) fehér- és rozéborokban. A VinoStab® előállításánál a megfelelő polimerizációs és szubsztitúciós fok megválasztásával a kezelt bor szűrhetősége és a stabilizáló hatás egyaránt optimalizálható.

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

A borok VinoStab®-bal történő kezelésével a borkőkristály képződés és kiválás tartósan megakadályozható. A VinoStab® megakadályozza a szubmikroszkópius tartarát kristálycsírák növekedését. A VinoStab® stabilizáló hatása függ a kezelendő bor túltelítettségétől. A 20 °C-nál magasabb borkőtelítési hőmérsékletű bornál a CMC hatása túl alacsony tárolási hőmérséklet esetén nem feltétlenül lehet kielégítő. A stabilizáló hatás megállapításához az Erbslöh EasyKristaTesttel meghatározott borkőtelítési hőmérséklet és a minikontakt eljárás ad segítséget. A VinoStab® hatása kalcium-tartarát kiválás ellen **nem** hatásos.

## Adagolás és alkalmazás

75 - 130 ml VinoStab®/100 l bor, a túltelítettségétől függően. A maximális adagolási mennyiség az EU-ban 400 ml VinoStab®/100 l. A többi országban a nemzeti előírások szerinti adagolást kell használni.

Borkőtelítési hőmérséklet (°C)	Minikontakt-eljárás (Δ μS)	Ajánlott VinoStab® adagolás (ml/100 l)	Megjegyzés
< 18	< 100	75	
18 - 20	100 - 150	100	
> 20	150 - 200	130	Stabilitás visszaellenőrzése a VinoStab® adagolása után minikontakt eljárással (irányérték: Δ μS < 20)

Erősen túltelített borok esetén (borkőtelítési hőmérséklet > 20 °C) ajánlott az adagolási mennyiség pontos meghatározása, különböző adagolási mennyiségek beállításával, ezt követően az Erbslöh EasyKristaTesttel elvégzett minikontakt eljárással a megfelelő adagolás kiválasztható.

A VinoStab® folyamatos keverés közben közvetlenül a borhoz adható. FONTOS, hogy a beadagolás után megfelelően hosszú ideig kevertessük a bort, hogy a VinoStab® tökéletesen elkeveredjen. Jobban elosztható, amennyiben az adagolandó mennyiséget kb. 10 – 12 szerez bor-/vízmennyiséggel (max. 60 °C) felhígítjuk. A VinoStab® maradéktalan felhasználásához a flakont öblítse ki borral. A kezelendő bort bentonittal **teljesen fehérjestaállá kell kezelni**, lehetőleg NaCalit® PORE-TEC-kel, **mert kis mennyiségű fehérjetartalom is zavarosodást okozhat**. A VinoStab®-ot a töltés előtt 3 - 4 nappal kell beadagolni, hogy a kezelt bor szűrési tulajdonságai ne változzanak. Magasabb adagolási mennyiség esetén, vagy kolloidban gazdag fehérborok esetén a szűrési tulajdonságok romolhatnak. Ahhoz, hogy a CMC beadagolását követően a szűrési tulajdonságok romlását minimalizálhassuk a szükséges VinoStab® adagolási mennyiséget már a kezelés előtt meg kell határozni. Ezért csak extrém kristály-instabilitású tételek esetén ajánlott a maximális dózis használata. Pezsgőkészítés során a VinoStab®-ot az expedíciós likörbe a kész pezsgőhöz adagolva ajánljuk használni.

## Tárolása

Hideg helyen kell tárolni. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza, és mielőbb használja fel.