



Karboxymetylcelulóza (CMC) pre dlhodobú stabilizáciu kryštálov vínného kameňa

## Popis výrobku:

**VinoStab®** je špeciálne vybraná Na-Carboxymethylceluloza ( CMC ) veľmi vysokej čistoty k trvalej prevencii voči kryštalickým zákalom (vínan draselný) vo víne. Výrobou VinoStabu sa dosiahol optimálny stupeň polymerizácie a substitúcie Carboxymethylcelulozy. Tým sa dosahuje odstránenie problémov pri filtrácii vín ako je tomu u preparátov na báze k.metavínnej pri zachovaní vynikajúcich stabilizačných schopností voči kryštalickým zákalom.

Pri ošetroaní vína VinoStabom je zabránenie vypadávaniu kryštálov vínného kameňa zabezpečené „natrvalo“. VinoStab® zabraňuje submikroskopickým centráram kryštálov kyseliny vínnej v raste. Stabilizujúci účinok VinoStabu je závislý od nasýtenia ošetrovaných vín. Pri saturačnej teplote viac ako 20 °C môže byť stabilizačný účinok VinoStabu pri extrémne nízkych teplotách znížený. Presné stanovenie saturačnej teploty týkajúcej sa stability vínného kameňa dosiahnete meraním na EasyKrista teste od firmy Erbslöh. Neúčinkuje proti vypadávaniu vínanu vápenatého. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

## Dávkovanie a aplikácia:

Dávkovanie je 75-130 ml VinoStabu na 100 L vína podľa nasýtenia vína kryštalickými centrami. Maximálna povolená dávka podľa zákonov EU je 130 ml/ 100 L vína.

Saturačná teplota v °C	Minicontact metóda ( $\Delta \mu S$ )	Odporúčaná dávka VinoStab® v ml/HL	Poznámka
< 18	< 100	75	
18-20	100-150	100	
> 20	150-200	130	Kontrola stability po aplikácii VinoStabu® minicontact meraním. (cieľová hodnota: $\Delta \mu S < 20$ )

Posudzovanie stability červených vín, by sa malo robiť vždy minicontact metódou spoločne s meraním saturačnej teploty. Vzhľadom na individuálny pomer koloidov v červených vínach, i napriek vysokej saturačnej teplote môže minicontact metóda preukázať dobrý výsledok kryštalickej stability a tým je možné znížiť aplikované dávky VinoStabu. Predovšetkým vína s vysokou saturačnou teplotou > 20 °C, je optimálne pre presné určenie aplikovanej dávky VinoStabu vykonať i minicontact metódu s Erbslöh Easy Krista testom.

**VinoStab®** sa môže pridávať priamo do vína za stáleho miešania. Pre dostatočný účinok preparátu je potrebné zabezpečiť dôkladné premiešanie v celom objeme ošetrovaného vína. VinoStab je pred aplikáciou potrebné rozriediť v 10-12 násobnom pomere vo víne/vode – teplota vody max. 60°C. Prípadne zvyšky v nádobe treba ešte rozpustiť vínom/vodou a taktiež aplikovať do ošetrovaného vína. Dôležité je, aby ošetrované víno už bolo zbavené bielkovín bentonitom, pretože môže dôjsť k reakcii proteínov s CMC vo forme zákalu. Pri ružových a červených vínach môže dôjsť k zníženiu intenzity sfarbenia vín, a preto je vhodné si pred aplikáciou VinoStabu urobiť skúšku v menšom objeme vína. **VinoStab®** je potrebné aplikovať do vína aspoň 3-4 dni pred fľašovaním, aby neprišlo k zanášaniam filtrov pred plniacou linkou. Pri vyšších dávkach a vínach bohatých na koloidy sú možné problémy s priebehom filtrácie. Pre šumivé vína odporúčame pridať **VinoStab®** do expedičného líkeru

**Skladovanie:** Skladujte na chladnom mieste. Otvorené balenie čím skôr uzavrite.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränketechnologie GmbH & Co. KG  
UnimpeX Bratislava s.r.o.  
Horné Predmestie 3,  
900 21 Svätý Jur  
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[www.unimpeX-bratislava.com](http://www.unimpeX-bratislava.com); [info@unimpeX-bratislava.com](mailto:info@unimpeX-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučenie k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.