



SMARTSTAB®

SOLUCIÓN DE POLIASPARTATO DE POTASIO,
LISTO PARA SU USO, ACCIÓN DE ESTABILIZACIÓN
TARTÁRICA DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN



Poliaspartato de Potasio A.-5D K/SD 10%, anhídrido sulfuroso Y220, 0,3%, agua desionizada q,b a 100. **Contiene sulfitos**

CARACTERÍSTICAS



Eficaz estabilizador para la acción preventiva respecto a las precipitaciones tartáricas. Su particular pureza, permite también el empleo sobre vinos en etapa de fraccionamiento. A tal propósito ha sido verificado que SMARTSTAB®, una vez dosificado está presente y activo aún después de la microfiltración inerte, probado con membranas finales en PVDF a 0,45 µm. En forma líquida, ligeramente opalescente y sin impurezas, SMARTSTAB® es perfectamente soluble en vino.

APLICACIONES



SMARTSTAB® asegura una eficaz estabilización respecto de las precipitaciones tartáricas de potasio.

SMARTSTAB® debe considerarse como un coloide protector, por consiguiente, es desaconsejado su uso antes del adición o en asociación a tratamientos de clarificación o con productos absorbentes. Se recomienda dosificar SMARTSTAB® en vinos estables a nivel proteico como coloidal. Para su uso en vinos tintos se aconseja que los vinos sean estables de color, realizar previamente clarificaciones dirigadas a la estabilización colorante, para ello complementar SMARTSTAB® con ICON®GUM o SMARTGUM® para contrastar eventuales interacciones con la fracción colorante del vino.

Una vez dosificado, SMARTSTAB® al vino estabilizado proteicamente y realizada la clarificación desproteinizante, no da lugar a alteraciones en la valoración de la estabilidad proteica medida por el Proteotest®.

SMARTSTAB® a diferencia del ácido metatartárico, no se degrada con la temperatura, por tanto, en un sistema coloidal estable, no pierde eficacia en el tiempo. SMARTSTAB® encuentra su natural aplicación como alternativa o en sinergia a la estabilización tartárica por frío, tal como es notable la sinergia con ED Ju.CLA.S en la gestión de las precipitaciones cálcicas. Nuestro equipo técnico está a disposición para eventuales consultas sobre el tema.

Debe emplearse sobre vinos filtrados, estables proteicamente y del punto de vista coloidal en las últimas fases que preceden al fraccionamiento final.

Por el empleo de SMARTSTAB® atenerse a las normas de ley vigente en materia.



SMARTSTAB®

SOLUCIÓN DE POLIASPARTATO DE POTASIO,
LISTO PARA SU USO, ACCIÓN DE ESTABILIZACIÓN
TARTÁRICA DE LOS VINOS



USO

El producto debe ser agregado sobre vino estable proteicamente y también del punto de vista coloidal directamente en un alícuota de al menos 2 veces su volumen; luego añadir a la masa total del vino, homogeneizando cuidadosamente.

En todo caso se aconseja ejecutar una verificación del índice de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final. Se recomienda la asociación con ICON®GUM o SMART-GUM® en el caso de aplicación sobre vinos tintos para contrastar la inestabilidad del color.



DOSIS

De 20 a 100 mL/hL previa valoración en laboratorio de la estabilidad tartárica alcanzada. Tener en cuenta que 100 mL/hL de SMARTSTAB® aportan cerca de 10 g/hL de Poliaspartato de Potasio y 3 mg/L de SO₂.



ENVASES

Garrafas de 25 kg e IBC de 1000 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, cerrar enseguida las confecciones abiertas. Evite almacenarlo en un lugar muy frío, ya que puede congelarse



PELIGROSIDAD

Con base en la normativa europea vigente, el producto es clasificado como no peligroso.