



pH-STAB 2.0

Estabilizante para precipitaciones tartáricas

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

pH-Stab 2.0 permite disminuir las Sales de K y Ca en el vino, haciéndolo más estable desde el punto de vista de las precipitaciones tartáricas; la disminución de los iones electropositivos contribuye a disminuir el pH de los vinos tratados.

pH-Stab 2.0 se presenta en microesferas de diámetro de $600 \pm 50 \mu\text{m}$; se pueden ser utilizadas suspendidas directamente en el interior de una nodriza o en sacos de 7,5 L (5 kg) que permitan la reacción con el vino.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Resinas de intercambio catiónico para alimentos.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 0,5 g/L a 10 g/L en función del resultado deseado. 1 g de **pH-Stab 2.0** intercambia 1,4 meq de iones H^+ .

→ FORMA DE EMPLEO

pH-Stab 2.0 puede ser adicionado al vino directamente, o mediante depósito nodriza y recirculación. La acción se realiza en aproximadamente 1-2 horas después de la adición, hasta un máximo de 12 horas, momento en el cual el 100% de los iones serán cambiados. Cuando el tratamiento no sea suficiente se puede proceder a posteriores adiciones.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Antes del primer uso, realizar 1 ciclo completo de regeneración activa con Acid+ Super según los protocolos previstos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20,5 kg netos.

