



pH-STAB 2.0

.....
Stabilizzante per precipitazioni tartariche
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

pH-Stab 2.0 permette di diminuire i sali di potassio e calcio nel vino rendendolo stabile dal punto di vista delle precipitazioni tartariche, la diminuzione di ioni elettropositivi riduce il pH dei vini trattati. Si presenta come microsfele dal diametro di $600 \pm 50 \mu\text{m}$; possono essere utilizzate sfuse all'interno di una nutrice o in sacchetti da 7,5 L (5 kg) che permettono la reazione col vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Resine a scambio cationico per alimenti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 0,5 g/L a 10 g/L in funzione del risultato voluto. 1 g di **pH-Stab 2.0** scambia 1,4 meq di ioni H^+ .

→ MODALITÀ D'USO

pH-Stab 2.0 può essere aggiunto al vino direttamente, o tramite nutrice e ricircolato. Può essere trattata una aliquota di vino e riaggiunta alla massa.

L'azione si ha in circa 1-2 ore dall'aggiunta, fino ad un massimo di 12 ore momento in cui il 100% degli ioni saranno stati scambiati, qualora il trattamento non sia sufficiente si può procedere ad ulteriori passaggi previa rigenerazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Prima del primo utilizzo effettuare un ciclo di rigenerazione attivante complete con Acid+ secondo le modalità previste.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 20,5 netti.

