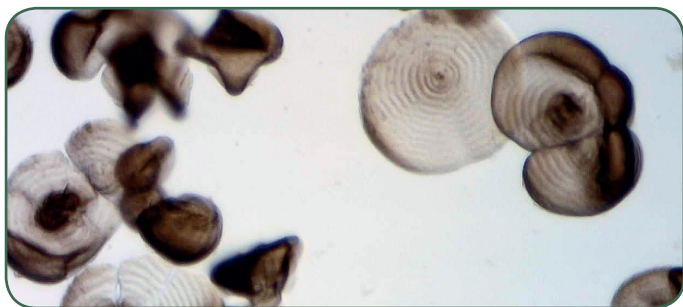


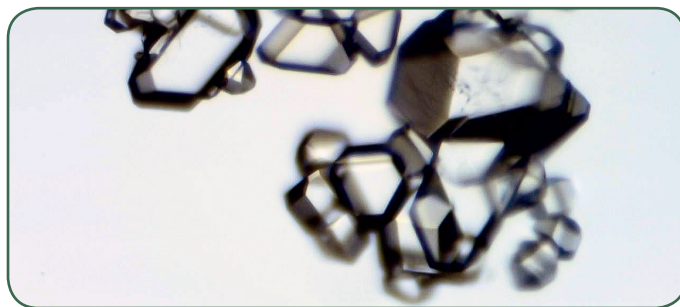
Stanovení krystalické stability

Proč si nechat stanovit krystalickou stabilitu?

- čisté víno bez vypadnutí krystalů
- určení přesné dávky na vaše konkrétní víno
- ekonomické důvody
- jedinečné stanovení na základě rozdílnosti vodivosti



Hydrogenvinan draselný – vinný kámen



Vinan vápenatý

Stanovení HYDROGENVINANU DRASELNÉHO

Ověření možné nestability hydrogenvinanu draselného (vinného kamene)

- Služba S0116 zahrnuje stanovení stability hydrogenvinanu draselného
- Vyhodnocení stability, doporučení přípravku, stanovení přesné dávky
- Pro stabilizaci vinného kamene doporučujeme karboxymethylcelulózu (CMC), arabskou gumu, polyaspartát draselný nebo kyselinu metavinnou pro krátkodobou stabilizaci

Cena 213,- bez DPH

Stanovení VINANU VÁPENATÉHO



Ověření možné nestability vinanu vápenatého, který nestabilizují běžné přípravky na stabilizaci hydrogenvinanu draselného (vinného kamene) jako jsou kyselina metavinná, karboxymethylcelulóza (CMC), arabská guma a polyaspartát draselný

- Vinan vápenatý je nutno stabilizovat ještě před stabilizací vinného kamene.
- Služba S0148 zahrnuje stanovení stability vinanu vápenatého
- Vyhodnocení stability, doporučení přípravku

Cena 321,- bez DPH

POZNÁMKA: Pro stanovení je důležité, aby víno bylo čisté, ideálně stabilní na termolabilní bílkoviny. Vzorek by měl mít objem minimálně 0,5l.

Při nestabilitě vinanu vápenatého doporučujeme ENOCRISTAL CA

STABILIZAČNÍ PROSTŘEDEK proti vypadávání vinanu vápenatého.

Běžné přípravky určené na krystalickou stabilizaci jako jsou kyselina metavinná, karboxymetylcelulóza (CMC), arabská guma a polyaspartát draselný **jsou proti vysrážení vinanu vápenatého neúčinné**. Proto je vhodné stanovit stabilitu vinanu vápenatého před jakoukoliv krystalickou stabilizací. Z tohoto stanovení zjistíme, jestli je nutná aplikace Enocrystalu Ca.

Pro trvalou stabilizaci doporučujeme aplikaci přídatku **Enocrystal Ca** ještě před samotnou stabilizací vinného kamene (hydrogenvinanu draselného)

Složení:

Mikronizovaný L-vinan vápenatý
/vegan/ bez alergenů/

Vlastnosti:

- dochází k navázání a snížení vápníku ve víně
- může mít stejný vliv na snížení celkových kyselin jako studená stabilizace vína (vymražování vína)

Použití:

- Doporučená dávka 50 g/hl
- Rozpustit ve víně v poměru 1:20
- Teplota vína 10-15 °C
- Homogenní rozptýlení v celém objemu
- Působení přípravku 7-15 dní
- Pravidelné míchání po celou dobu působení
- Stočení nebo filtrace

Do takto upraveného, a hlavně bílkovinně stabilního vína aplikujte přípravky pro finální stabilizaci hydrogenvinanu draselného.

Laboratoř, enologické poradenství
Žižkovská 1230, Velké Bílovice
Otevřeno PO - PÁ: 7,30 - 16,00 h

+420 702 265 643
enolog@vinarskepotreby.cz