



FILTROSTABYL

POMOCNÝ PROSTŘEDEK PRO FILTRACI A STABILIZÁTOR

Složení:

W: polyvinil polypyrrolidone, aktivní uhlí, kaseinát draselný, perlit

R: polyvinil polypyrrolidone, kaseinát draselný, perlit

Vlastnosti:

Vzhled: růžový nebo růžově- šedý amorfni prach bez zápachu

FILTROSTABYL je vysoce kvalitní prachový produkt dostupný ve dvou různých variantách:

Filtrostabyl W pro bílá vína a Filtrostabyl R pro červená a rosé vína.

FILTROSTABYL se skládá z podpůrné frakce pomocné při filtraci a aktivní frakce vytvořené ze specifických směsí, PVPP a kaseinu, která váží produkty které způsobují oxidaci v hotovém víně vznikem nerozpustných komplexů, které může být snadno odstraněny během filtrace. Produkt je nerozpustný a výborně se rozptýlí bez ovlivnění vůně a chutě, to z něj činí ideální přípravek pro všechny filtrační operace.

FILTROSTABYL speciální složení produktu dovolí sloučit následující dvě operace, do jediného kroku:

-eliminaci činitelů způsobujících nestabilní barvu, zákal, hnědnutí, hořkost a svíravost

-v suspenzi (víně) a kalech přitahuje koloidy různých druhů.

Aplikace:

-při filtraci neupraveného nebo odstředěného moštu lze získat meziprodukty již stabilizované proti oxidačním procesům, jako alternativa ke konvenčnímu číření;

-ke statickému číření a stabilizaci

Produkt rozmíchat do tanku s moštem a poté filtrovat přes inertní materiál (křemelina, perlit).

Při použití FILTROSTABYLU se bentonit doporučuje aplikovat v průběhu kvašení nebo do hotového vína.

-pro filtraci vína po uskladnění nebo vymrazování a během číření jako ekvivalent k obvyklým pomocným filtračním prostředkům;

-pro filtraci produktů které potřebují mít dobré stabilní vlastnosti a pro předcházení madeirizace;

-pro filtraci vína, které je již poškozeno oxidačními procesy a pro obnovení charakteristických vlastností;

-pro přípravu mladých vín u kterých je nezbytné redukovat svíravost bez ovlivnění charakteristické ovocné vůně a originální barvy;

-pro připravující šumivých vín, za účelem odstranění látek způsobujících nestabilní barvy

Dávkování:

Mošt: 100 - 200 g/hl FILTROSTABYL W

Bílé víno: 60 - 150 g/hl FILTROSTABYL W

Rosé víno: 70 - 120 g/hl FILTROSTABYL R

Červené víno: 60 - 150 g/hl FILTROSTABYL R

Oxidované víno: 100 g/hl FILTROSTABYL W

Instrukce pro použití:

-rozptýlit mícháním do tanku a ihned filtrovat

-přidávat produkt postupně do dávkovacího zařízení, nebo vytvořit kompaktní vrstvu na filtru, přes kterou se ošetřované víno poté filtruje

Balení a uskladnění: Pytel 10 kg

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz