



SMARTSTAB® 2.0

SOLUÇÃO DE CARBOXIMETILCELULOSE COM AÇÃO
ESTABILIZANTE PRONTA A USAR E MICROFILTRÁVEL



COMPOSIÇÃO

Carboximetilcelulose (E466) **12,5%**, anidrido sulfuroso (E 220) 0,4%, ácido cítrico (E 330) 0,15%, água desionizada q.b a 100%



CARACTERÍSTICAS

SMARTSTAB® 2.0 é um polímero que atua como um coloide protetor, exercendo uma ação estabilizante eficaz com efeito preventivo contra as precipitações tartáricas.

A singularidade de SMARTSTAB® 2.0 reside no facto de poder ser adicionado ao vinho imediatamente antes do engarrafamento, sem afetar os índices de filtrabilidade. O departamento de Investigação & Desenvolvimento da Enologica Vason desenvolveu uma técnica de produção exclusiva que preserva a sua integridade e permite a filtrabilidade mesmo em membranas microporosas.

Este sistema inovador não se baseia numa reação de hidrólise, mas sim num método específico de solubilização, seguido de um processo de filtração "SMART".

A filtrabilidade de SMARTSTAB® 2.0 está garantida, pois cada lote é verificado pelo Laboratório de Controlo de Qualidade da Enologica Vason, através da avaliação do Índice de Filtrabilidade e do Vmax, com o sistema QFT Juclas.

A particular pureza permite a sua utilização em vinhos preparados para engarrafamento. Foi verificado que SMARTSTAB® 2.0, uma vez adicionado, permanece presente e ativo mesmo após microfiltração inerte (testado com membranas finais em PVDF a 0,45 µm).

Em forma líquida, ligeiramente opalescente e isento de impurezas, SMARTSTAB® 2.0 é perfeitamente solúvel no vinho.



APLICAÇÕES

SMARTSTAB® 2.0 assegura uma estabilização eficaz contra as precipitações tartáricas do potássio. A seleção rigorosa das matérias-primas, aliada ao exclusivo método de produção com filtração "SMART", permite a sua utilização imediatamente antes do engarrafamento e da microfiltração final, garantindo a completa e imediata interação de SMARTSTAB® 2.0 com os coloides do vinho.

SMARTSTAB® 2.0 deve ser considerado um coloide protetor, pelo que o seu uso antes ou em associação com tratamentos de clarificação ou materiais adsorventes não é recomendado. Em qualquer caso, é aconselhável dosear SMARTSTAB® 2.0 em vinhos que sejam estáveis do ponto de vista proteico.

Uma vez adicionado ao vinho, SMARTSTAB® 2.0 não provoca alterações na avaliação da estabilidade proteica realizada através do PROTEOTEST®.

Não se degrada com a temperatura e, portanto, num sistema coloidal estável, mantém a sua eficácia ao longo do tempo. SMARTSTAB® 2.0 pode ser utilizado como alternativa ou em sinergia com a estabilização tartárica a frio.

Recomenda-se a sua aplicação em vinhos brancos, rosés e espumantes, conforme indicado pelas diretrizes da OIV. O seu uso em vinhos frisantes e espumantes é particularmente interessante, pois contribui para a complexação da matriz coloidal, permitindo uma expressão plena do perlage.

O uso de SMARTSTAB® deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt



Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com



SMARTSTAB[®] 2.0

SOLUÇÃO DE CARBOXIMETILCELULOSE COM AÇÃO
ESTABILIZANTE PRONTA A USAR E MICROFILTRÁVEL



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar o SMARTSTAB 2.0 diretamente numa parte do vinho, em pelo menos duas vezes o seu volume; de seguida adicionar ao volume total de vinho, homogeneizando cuidadosamente.

Em todos os casos, é aconselhado verificar os índices de filtrabilidade, antes de proceder à filtração final.



DOSES

De 40 a 80 g/hL, até um máximo de 160 g/hL, após avaliação laboratorial da estabilidade tartárica alcançada e dos índices de filtrabilidade.

Na determinação da dose a aplicar, deve-se considerar que 80 g/hL de SMARTSTAB[®] 2.0 fornecem aproximadamente 10 g/hL de Carboximetilcelulose pura, 3 mg/L de SO₂ e 1 mg/L de ácido cítrico.



EMBALAGEM

Bilha de 20Kg e IBC de 300Kg



CONSERVAÇÃO

Conservar o produto num local fresco e seco.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.