

PLUSTABIL Redox

Chiarificante a base di caseinato di potassio e PVPP che permette, con l'azione sinergica dei suoi componenti, di rallentare i fenomeni ossidativi grazie ad una rimozione parziale delle catechine instabili facilmente ossidabili. **Dosi:** 40-80 g/hL in funzione della varietà dell'uva e del sistema di vinificazione usato. **Uso:** stemperare la dose in circa 10-20 parti di acqua fredda, aggiungere immediatamente alla massa in rimontaggio al chiuso, tramite un sistema a tubo Venturi. **Conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti. Numero di lotto (BN) e da consumarsi preferibilmente entro il (EXP): Vedere Barcode. **Ingredienti:** caseinato potassico^(a), PVPP. Per alimenti, uso enologico. Non destinato al consumatore finale. Conforme alle normative vigenti in materia specifica.

(a) = latte e prodotti a base di latte

Clarifier based on potassium caseinate and PVPP, enabling, thanks to the synergic action of its components, to slow down oxidative effects because of a partial removal of easily oxidizable unstable catechins. **Doses:** 40-80 g/hL depending on the kind of grapes and the utilized vinification method. **Use:** dissolve the dose in about 10-20 parts of cold water, immediately add to the mass by closed pumping over with a Venturi Tube. **Storage:** store in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat. Batch Number (BN) and Best before date (EXP): See Barcode. **Ingredients:** potassium caseinate^(a), PVPP. Food use, oenological use. Not intended for the final consumer. In accordance with current regulations on the specific matter.

(a) = milk and products thereof

Clarifiant à base de caseinate de potassium et de PVPP qui permet, grâce à l'action synergique de ses composants de ralentir les phénomènes d'oxydation par l'élimination partielle des catéchines instables facilement oxydables. **Doses:** 40-80 g/hL en fonction de la variété du raisin et du système de vinification utilisé. **Emploi:** délayer la dose dans environ 10-20 volumes d'eau froide, ajouter immédiatement à la masse en remontage fermé, par un système de tubes Venturi. **Conservation:** conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Numéro de lot (BN) à consommer de préférence avant le (EXP): Voir Barcode. **Ingredients:** caseinate de potassium^(a), PVPP. Pour usage alimentaire, usage œnologique. Non destiné au consommateur final. Conforme à la réglementation applicable en vigueur.

(a) = lait et produits à base de lait

Aus Kaliumkaseinat und PVPP zusammengesetztes Klärungsmittel. Dank der Wechselwirkung seiner Komponenten werden oxydative Phänomene verlangsamt. Leicht oxydierbare Chatechine werden selektiv entfernt. **Dosierung:** 40-80 g/hL in Funktion der Sorte und des Vinifikationssystems. **Gebrauchsanweisung:** die ermittelte Dosiermenge in 10-20 Teilen Flüssigkeit auflösen und sofort in die zu behandelnden Masse, mittels Kreislaufpumpen, einarbeiten. **Lagerung:** kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze. Chargennummer (BN) und mindestens haltbar bis (EXP): Siehe Barcode. **Zutaten:** Kaliumkaseinat^(a), PVPP. Für den Lebensmittelgebrauch, önologischer Gebrauch. Nicht für den Endverbraucher bestimmt. In Übereinstimmung mit geltenden Rechtsvorschriften über die betreffende Angelegenheit.

(a) = Milch und Milcherzeugnisse

Clarificante a base de caseinato de potásio y PVPP que permite, con la acción sinérgica de sus componentes, ralentizar los fenómenos oxidativos gracias a una eliminación parcial de las catequinas inestables fácilmente oxidables. **Dosis:** 40-80 g/hL en función de la variedad de la uva y de los sistemas de vinificación utilizados. **Empleo:** suspender la dosis en aproximadamente 10-20 partes de agua fría, adicionar inmediatamente a la masa en remontado cerrado, mediante un sistema Venturi. **Conservación:** conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo. Número de lote (BN) y consumir preferentemente antes de (EXP): Ver Barcode. **Ingredientes:** caseinato potásico^(a), PVPP. Para uso alimentario, uso enológico. No destinado al consumidor final. Conforme normativa vigente específica.

(a) = leche y sus derivados

Clarificante à base de caseinato de potássio e PVPP que permite, com a acção sinérgica dos seus componentes, diminuir os fenómenos oxidativos graças a uma remoção parcial das catequinas instáveis facilmente oxidáveis. **Doses:** 40-80 g/hL em função da casta e do método de vinificação utilizado. **Aplicação:** dissolver a dose em cerca de 10-20 partes de água fria, adicionar imediatamente à massa em remontagem fechada, através de um sistema de tubo venturi. **Conservação:** armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto. Número de lote (BN) e consumir de preferência antes de (EXP): ver na Barcode. **Ingredientes:** caseinato potássico^(a), PVPP. Para uso alimentar, uso enológico. Não destinado ao consumidor final. Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

(a) = leite e produtos à base de leite

Cod. 000056

Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto - Peso líquido **kg 20**



AEB SPA Via Vittorio Arici 104 - 25134 S. Polo - Brescia (Italy) - Tel. +39 030 23071 - Fax +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

AEB AFRICA (PTY) LTD 18 Track Cres, Montague Gardens, 7441, Cape Town (ZA) +27 (0)21 551 2700 - **AEB ANDINA S.A.** Longitudinal Sur Km. 103 Rosario (CL) +56 72 2586953/50 - **AEB ARGENTINA S.A.** C. Rodríguez Peña, 4084, M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) +54 (261) 4979144/4978258 - **AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S.A.** R. Tavares de Lyra 3728, São José dos Pinhais/PR (BR) (+55) 41 3888 5200 - **AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.** Pq. Ind. Coimbrões, Lt 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT) +351 232 470350 - **AEB DEUTSCHLAND GMBH** Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) +49 170 7338013 - **AEB FRANCE SARL** 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) +33 (0)3 89 47 32 33 - **AEB HUNGARIA KFT** Klapka utca 13-15, 8630 Balatonboglár (HU) +36 85 352 969 - **AEB IBÉRICA S.A.U.** Av. Can Campanyà, 13, 08755-Castellbisbal, BCN (ES) +34 937 72 02 51 - **AEB NORDICA AB** Kronhusgatan 11, 41105 Gothenburg (SE) +46 31 44 33 40 - **AEB OCEANIA PTY LTD** 178A Wakaden Street, Griffith, NSW 2680 (AU) +61 1300 704 971 - **AEB (SHANGHAI) TRADING CO., LTD** Room 301, F6, 600 Jianchuan Road Minhang District Shanghai (CN) +86 021 33360350 - **AEB USA** 111 N Cluff Ave, Lodi, CA 95240 (US) +1 209 625 8139

PLUSTABIL Redox

Chiarificante a base di caseinato di potassio e PVPP che permette, con l'azione sinergica dei suoi componenti, di rallentare i fenomeni ossidativi grazie ad una rimozione parziale delle catechine instabili facilmente ossidabili. **Dosi:** 40-80 g/hL in funzione della varietà dell'uva e del sistema di vinificazione usato. **Uso:** stemperare la dose in circa 10-20 parti di acqua fredda, aggiungere immediatamente alla massa in rimontaggio al chiuso, tramite un sistema a tubo Venturi. **Conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti. Numero di lotto (BN) e da consumarsi preferibilmente entro il (EXP): Vedere Barcode. **Ingredienti:** caseinato potassico^(a), PVPP. Per alimenti, uso enologico. Non destinato al consumatore finale. Conforme alle normative vigenti in materia specifica.

(a) = latte e prodotti a base di latte

Clarifier based on potassium caseinate and PVPP, enabling, thanks to the synergic action of its components, to slow down oxidative effects because of a partial removal of easily oxidizable unstable catechins. **Doses:** 40-80 g/hL depending on the kind of grapes and the utilized vinification method. **Use:** dissolve the dose in about 10-20 parts of cold water, immediately add to the mass by closed pumping over with a Venturi Tube. **Storage:** store in a cool and dry place, away from direct sunlight and heat. Batch Number (BN) and Best before date (EXP): See Barcode. **Ingredients:** potassium caseinate^(a), PVPP. Food use, oenological use. Not intended for the final consumer. In accordance with current regulations on the specific matter.

(a) = milk and products thereof

Clarifiant à base de caseinate de potassium et de PVPP qui permet, grâce à l'action synergique de ses composants de ralentir les phénomènes d'oxydation par l'élimination partielle des catéchines instables facilement oxydables. **Doses:** 40-80 g/hL en fonction de la variété du raisin et du système de vinification utilisé. **Emploi:** délayer la dose dans environ 10-20 volumes d'eau froide, ajouter immédiatement à la masse en remontage fermé, par un système de tubes Venturi. **Conservation:** conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur. Numéro de lot (BN) à consommer de préférence avant le (EXP): Voir Barcode. **Ingredients:** caseinate de potassium^(a), PVPP. Pour usage alimentaire, usage œnologique. Non destiné au consommateur final. Conforme à la réglementation applicable en vigueur.

(a) = lait et produits à base de lait

Aus Kaliumkaseinat und PVPP zusammengesetztes Klärungsmittel. Dank der Wechselwirkung seiner Komponenten werden oxydative Phänomene verlangsamt. Leicht oxydierbare Chatechine werden selektiv entfernt. **Dosierung:** 40-80 g/hL in Funktion der Sorte und des Vinifikationssystems. **Gebrauchsanweisung:** die ermittelte Dosiermenge in 10-20 Teilen Flüssigkeit auflösen und sofort in die zu behandelnden Masse, mittels Kreislaufpumpen, einarbeiten. **Lagerung:** kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze. Chargennummer (BN) und mindestens haltbar bis (EXP): Siehe Barcode. **Zutaten:** Kaliumkaseinat^(a), PVPP. Für den Lebensmittelgebrauch, önologischer Gebrauch. Nicht für den Endverbraucher bestimmt. In Übereinstimmung mit geltenden Rechtsvorschriften über die betreffende Angelegenheit.

(a) = Milch und Milcherzeugnisse

Clarificante a base de caseinato de potásio y PVPP que permite, con la acción sinérgica de sus componentes, ralentizar los fenómenos oxidativos gracias a una eliminación parcial de las catequinas inestables fácilmente oxidables. **Dosis:** 40-80 g/hL en función de la variedad de la uva y de los sistemas de vinificación utilizados. **Empleo:** suspender la dosis en aproximadamente 10-20 partes de agua fría, adicionar inmediatamente a la masa en remontado cerrado, mediante un sistema Venturi. **Conservación:** conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo. Número de lote (BN) y consumir preferentemente antes de (EXP): ver na Barcode. **Ingredientes:** caseinato potásico^(a), PVPP. Para uso alimentario, uso enológico. No destinado al consumidor final. Conforme normativa vigente específica.

(a) = leche y sus derivados

Clarificante à base de caseinato de potássio e PVPP que permite, com a acção sinérgica dos seus componentes, diminuir os fenómenos oxidativos graças a uma remoção parcial das catequinas instáveis facilmente oxidáveis. **Doses:** 40-80 g/hL em função da casta e do método de vinificação utilizado. **Aplicação:** dissolver a dose em cerca de 10-20 partes de água fria, adicionar imediatamente à massa em remontagem fechada, através de um sistema de tubo venturi. **Conservação:** armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto. Número de lote (BN) e consumir de preferência antes de (EXP): ver na Barcode. **Ingredientes:** caseinato potássico^(a), PVPP. Para uso alimentar, uso enológico. Não destinado ao consumidor final. Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

(a) = leite e produtos à base de leite

Cod. 000054

Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto - Peso liquido **kg 5**



AEB SPA Via Vittorio Arici 104 - 25134 S. Polo - Brescia (Italy) - Tel. +39 030 23071 - Fax +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com

AEB AFRICA (PTY) LTD 18 Track Cres, Montague Gardens, 7441, Cape Town (ZA) +27 (0)21 5512700 - **AEB ANDINA S.A.** Longitudinal Sur Km. 103 Rosario (CL) +56 72 2586953/50 - **AEB ARGENTINA S.A.** C. Rodríguez Peña, 4084, M5522CKP, Maipú, Mendoza (AR) +54 (261) 4979144/4978258 - **AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S.A.** R. Tavares de Lyra 3728, São José dos Pinhais/PR (BR) (+55) 41 3888 5200 - **AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.** Pq. Ind. Coimbrões, Lt 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT) +351 232 470350 - **AEB DEUTSCHLAND GMBH** Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) +49 170 7338013 **AEB FRANCE SARL** 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) +33 (0)3 89 47 32 33 - **AEB HUNGÁRIA KFT** Klapka utca 13-15, 8630 Balatonboglár (HU) +36 85 352 969 - **AEB IBÉRICA S.A.U.** Av. Can Companyà, 13, 08755-Castellbisbal, BCN (ES) +34 937 72 02 51 - **AEB NORDICA AB** Kronhusgatan 11, 41105 Gothenburg (SE) +46 31 44 33 40 - **AEB OCEANIA PTY LTD** 178A Wakaden Street, Griffith, NSW 2680 (AU) +61 1300 704 971 - **AEB (SHANGHAI) TRADING CO., LTD** Room 301, F6, 600 Jianchuan Road Minhang District Shanghai (CN) +86 021 33360350 - **AEB USA** 111 N Cluff Ave, Lodi, CA 95240 (US) +1 209 625 8139