



pH-STAB 2.0

.....
Stabilisator für Weinsteinausfall
.....

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

pH-Stab 2.0 ermöglicht es, die K- und Ca-Salze in den Weinen zu verringern, wodurch diese im Hinblick auf Weinsteinausfall stabil werden; die Verringerung der elektropositiven Ionen trägt zur Senkung des pH-Werts der behandelten Weine bei.

pH-Stab 2.0 wird in Form von Mikrokugeln mit einem Durchmesser von $600 \pm 50 \mu\text{m}$ hergestellt; sie können lose in einem Pflegegerät oder in Beuteln mit einem Inhalt von 7,5 l (5 kg) verwendet werden, um die Reaktion mit dem Wein zu ermöglichen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Kationenaustauschharze für Lebensmittel

→ DOSIERUNG

Von 0,5 g/L bis 10 g/L, je nach den gewünschten Ergebnissen; 1 g of pH-Stab 2.0 tauscht 1,4 meq an H⁺-Ionen aus.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

pH-Stab 2.0 kann dem Wein direkt oder durch eine Reinigungsmaschine zugegeben und umgepumpt werden. Die Wirkung wird nach etwa 1-2 Stunden nach der Zugabe bis maximal 12 Stunden erreicht, wenn 100% der austauschbaren Ionen ausgetauscht worden sind. Sollte die Behandlung nicht ausreichen, kann eine weitere Behandlung durchgeführt werden.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Führen Sie vor der ersten Anwendung einen vollständigen Aktivierungs-Regenerationszyklus mit Acid+ nach den vorgegebenen Modalitäten durch.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, fern von direktem Sonnenlicht und Hitze.

20,5 kg netto Säcke

