



pH-STAB 2.0

.....
Stabilisateur de précipitations tartriques
.....

→ DESCRIPTION

pH-Stab 2.0 permet de diminuer les sels K et Ca dans les vins, en les rendant stables du point de vue des précipitations tartriques ; la diminution des ions électro-positifs contribue à diminuer la valeur du pH des vins traités.

pH-Stab 2.0 se présente sous la forme de micro-sphères d'un diamètre de $600 \pm 50 \mu\text{m}$; elles peuvent être utilisées en vrac à l'intérieur d'un équipement d'allaitement ou dans des sacs contenant 7,5 L (5 kg) permettant la réaction avec le vin.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Résines échangeuses de cations pour les denrées alimentaires.

→ DOSAGE

De 0,5 g/L à 10 g/L, selon les résultats que l'on souhaite obtenir; 1 g de **pH-Stab 2.0** échange 1,4 meq d'ions H^+ .

→ MODE D'EMPLOI

pH-Stab 2.0 peut être ajouté au vin directement ou par l'intermédiaire d'une machine d'allaitement et pompé. L'action est atteinte après environ 1 à 2 heures à partir de l'ajout jusqu'à un maximum de 12 heures, lorsque 100 % des ions échangeables ont été échangés. Si le traitement n'est pas suffisant, un traitement supplémentaire peut être effectué.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Avant la première utilisation, effectuer un cycle complet de régénération par activation avec Acid+ selon les modalités prévues.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Sac de 20,5 kg.

