



# 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  $600 \pm 50 \mu\text{m}$  ;

## → 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<sup>+</sup>.

## → 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.

