



pH-STAB 2.0

Estabilizante para precipitações tartáricas

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

pH-Stab 2.0 permite baixar os Sais de K e Ca no vinho tornando-o estável relativamente às precipitações tartáricas porque a diminuição de iões eletropositivos reduz o pH dos vinhos tratados. Apresenta-se sob forma de micro esferas de diâmetro de $600 \pm 50 \mu\text{m}$; podem ser utilizadas soltas no interior de um suporte ou em sacos de 7,5 L (5 kg) que permitem a sua reação com o vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Resinas de permuta catiónica para alimentos.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 0,5 g/L a 10 g/L, em função do resultado pretendido. 1 g de **pH-Stab 2.0** permuta 1,4 meq de iões H^+ .

→ MODO DE APLICAR

Pode ser adicionado ao vinho diretamente ou através do uso de recipientes específicos.

A ação se manifesta 1-2 horas após a adição, até um máximo de 12 horas quando 100% dos iões estarão permutados. Quando o tratamento não for suficiente, e após uma correta regeneração, podem ser efetuadas ulteriores passagens do vinho.

→ INFORMAÇÃO ADICIONAL

Antes da primeira utilização de **pH-Stab 2.0**, fazer 1 ciclo de regeneração completa com Acid+ para a sua ativação, executando os procedimentos previstos.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacos de 20,5 kg.

