

Stabilizace nápojů

SIHA CelluStab

B 5.6.4 · SH
12/2015

SIHA CelluStab je speciální produkt proti vysrážení vinného kamene v láhvi.

Popis produktu

U účinné látky se jedná o karboxymethylcelulózu (CMC). Je to ve vodě rozpustná molekula vyráběná z rostlinných vláken, jež má schopnost vinný kámen stabilizovat a tím zabránit jeho vysrážení. Stabilizační efekt není ovlivněn zpracovatelskými kroky, jako je teplo nebo filtrace. Přidání CMC nemá vliv na organoleptické vlastnosti nebo na barvu vína.

Použití

Dávkování

Zákonodárství EU dovoluje od 01.08.2009 přidání CMC do vína ke stabilizaci vína (vyhláška (ES) č. 606/2009 s prováděcím předpisem k vyhlášce (ES) č. 479/2008).

Max. dávkování: 100 mg/l.

Přidání do vína

SIHA CelluStab je nabízen jako 5 % nízkoviskózní roztok (50 g/l).

To odpovídá max. dávkování produktu ve výši 200 ml/hl.

Před přidáním do příslušné nádoby zřeďte tento roztok vínem. Dbejte na to, abyste dávkovaly při běžícím míchacím zařízení a dosáhli tak rovnoměrného rozložení.

Zvláštní pokyny

Doporučujeme provést předběžné pokusy a testy stability (na malém množství), abyste určili ideální dávkování. Použití do červeného vína je nutno odzkoušet, protože může docházet k reakci s barvivy, a to může vést k zakalení nebo k vysrážení.

SIHA CelluStab přidejte nejméně 4 - 5 dnů před filtrací před plněním, abyste zabránili zablokování membrán.

SIHA CelluStab reaguje s lyzocymem.

Bezpečnost

Při odborném použití SIHA CelluStab v souladu s určením nejsou známy žádné negativní účinky.

Bezpečnostní list ES Vám zašleme na vyžádání.

Skladování

SIHA CelluStab skladujte těsně uzavřený, v chladu a suchu.

Produkt je stabilizován pomocí SO₂, přesto již otevřené balení rychle spotřebujte.

Chraňte před mrazem.

Druhy balení

SIHA CelluStab má číslo výrobku 64.209 a dodává se v těchto druzích balení:

5 litrů kanystr

Číslo celního sazebníku: 3912 31 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA CelluStab se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovozen jen s uvedením pramene