



SUPERNÉOSTABIL

SUPERNÉOSTABIL⁽¹⁾ ist ein Präparat auf der Basis von Gummi arabicum (Seyal-Akazie).



**Farbstabilisierung
bei Rotweinen mit
schnellem
Durchlauf**

**Standardschutz für
Weine ohne
erkennbares Risiko für
Kälteempfindlichkeit**

**Verleiht allen
Weinen mehr
Ausgewogenheit**



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Präparat auf der Basis von Gummi arabicum (Seyal-Akazie, gekennzeichnet durch seine optische Aktivität: 40° und 50°).
- SUPERNÉOSTABIL wirkt zusammen mit **ANTARTIKA® V40** und mindert die Gefahr einer Ablagerung von Kaliumbitartrat-Kristallen bei Kälteexposition.
- Verringert die Gefahr von Eisentrübungen bei Weinen mit grenzwertigem Eisengehalt, sodass keine spezielle Behandlung erforderlich ist.



DOSAGE UND ANWENDUNG

5 bis 10 cL/hL.

Zulässige Höchstdosis: 10 cL/hL.



VERPACKUNG



**20 L
1.000 L**



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

SUPERNÉOSTABIL ist keine simple wässrige Lösung von Gummi arabicum. Das rohe Gummi arabicum und das SO₂ werden in Lösung gebracht, reagieren unter festgelegten Bedingungen und durchlaufen einen chemischen Prozess, der entwickelt wurde, um die Rohstoffe zu reinigen und zu stabilisieren und ihre Leistung zu optimieren. Das erhaltene Endprodukt ist keine simple wässrige Lösung der zugegebenen Rohstoffe, sondern ein Produkt mit einzigartigen speziellen Eigenschaften.



GEBRAUCHSANWEISUNG

1. **SUPERNÉOSTABIL** nach jeder Schönung auf den geschönten und filtrierten Wein geben.
2. **SUPERNÉOSTABIL** nach der letzten Filtration bei der Flaschenabfüllung mithilfe einer an die Abfüllanlage gekoppelten Dosierpumpe zugeben.



Achtung: Die Wärmebehandlung von Weinen kann zur Ausbildung einer Trübung führen.

Warnhinweis:

Produkt für *önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.*
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



TEST LABOR/KELLER

Die Dosage richtet sich nach der Farbinstabilität des Weins. Um diese zu bestimmen wird ein Kältetest durchgeführt (3 Tage bei +4 °C).

Kältetest

Start eines Kältetests (3 Tage bei +4 °C) (Versuchsprotokoll 50 bis 100 mL) zur Beurteilung der Farbstabilität.

Nach 3 Tagen Standzeit:

Messung der Trübung nach Wiedererlangen der Raumtemperatur NTU (3)

- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 7$ Sehr gute Kolloidstabilität.
- $7 < \Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 20$ Kolloidstabilitätsgrenze.
- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) > 20$ Schlechte Kolloidstabilität, Gefahr einer Ausfällung.

