

Stabilizatorius e.Sorbate (Vinosorb® neu) Erbslöh



Stabilizatorius Vinosorb® neu Erbslöh

Priemonė skirta vyną apsaugoti nuo fermentacijos atsinaujinimo išpilstytuose buteliuose.

gamintojo puslapis

1,62 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-584.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 6 g

Sudėtyje:: Kalio sorbatas E 202.

Pritaikymas:: Vinosorb® neu apsaugo nuo mielių ir grybelių poveikio.

Dozavimas:: 27 g Vinosorb® neu / 100 l

Įpakavimas:: 1 kg, 25 kg

Naudotinas kartu su:: sorbo rūgštimi, 134 mg kalio sorbatas yra atitinkamo 100 mg sorbo rūgšties

Prekės aprašymas:

Stabilizatorius Vinosorb® neu Erbslöh– kalio sorbatas antrinės fermentacijos prevencijai buteliuose

e.Sorbate – tai aukštos kokybės, maistinis **kalio sorbatas (E 202)**, skirtas **antrinės fermentacijos stabdymui** buteliuose. Jis naudojamas profesionalioje vyno gamyboje, kai norima užtikrinti, kad po galutinio saldinimo arba maišymo vinas **nesirūgtų pakartotinai**. Tai ypač svarbu **pusiausaldžiū, pusiau sausų ir desertinių vynu**, taip pat sidro ar vaisinių gėrimų gamyboje.Sorbate-Technical-Dat....

❓ Kaip veikia Stabilizatorius Vinosorb® neu Erbslöh?

e.Sorbate yra **kalio druska iš sorbo rūgšties**, kuri priklauso trumpųjų riebalų rūgščių grupei. Tokios rūgštys natūraliai randamos daugelyje vaisių. Produkto veikimas pagrįstas **mielių ir pelėsių augimo slopinimu**, tuo pačiu išlaikant vyno skonį, kvapą ir švarą. Svarbu pažymėti, kad **e.Sorbate neveikia bakterijų**, todėl kartu būtinas papildomas **sieros dioksido (SO₂)** naudojimas apsaugai nuo bakterinės infekcijos ar oksidacijose.Sorbate-Technical-Dat....

✔️ Pagrindinės savybės ir naudos

- ✓☒ Efektyviai slopina mieles ir pelėsius
- ✓☒ Neįtakoja vyno kvapo ar skonio – **organoleptiškai neutralus**
- ✓☒ Stabilizuoja saldintą vyną prieš buteliavimą
- ✓☒ Apsaugo nuo pavojingos **antrinės fermentacijos butelyje**
- ✓☒ Plačiai naudojamas **maisto pramonėje** – saugus ir patikrintas
- ✓☒ Leistinas pagal **Europos reglamentą (ES) 2019/934**

☒☒ Naudojimas ir dozavimas

Pagal ES teisės aktus leidžiama naudoti iki **270 mg kalio sorbato / 1 L vyno**, kas atitinka **27 g e.Sorbate / 100 L galutinio produkto**.

Naudojimo instrukcija:

1. e.Sorbate reikia **ištirpinti tiesiogiai pagrindiniame inde** (vyno talpoje), intensyviai maišant.
2. **Nerekomenduojama** pirmiau tirpinti mažame vyno kiekyje – tai gali sukelti netolygų paskirstymą.
3. Geriausia jį įpilti **maišymo stadijoje**, prieš pat filtravimą ar buteliavimą.
4. Papildomai būtina užtikrinti, kad **laisvojo SO₂ kiekis būtų stabilus**, ne mažiau kaip **40 mg/L**.
5. e.Sorbate į vyną reikia įmaišyti **likus bent 24 valandoms iki išpilstymo į butelius**, kad produktas būtų tolygiai pasiskirstęs. Sorbate-Technical-Dat....

☒☒ Praktiniai patarimai

- Naudokite tik tada, kai vynas yra **pilnai išrūgęs**, o norima **išsaugoti likutinį cukrų** (pusiau saldiems ar desertiniams vynams).
- Jei planuojama **ilgesnė laikymo trukmė** – būtina kartu taikyti ir **filtravimą**, kad būtų pašalinti galimi aktyvūs mikroorganizmai.
- Nenaudoti vietoje SO₂ – **bakterijoms slopinti** būtina papildoma apsauga.

☒☒ Laikymo sąlygos

- Laikyti **sausoje aplinkoje**, saugoti nuo **drėgmės ir kvapų**.
- Atidarius pakuotę – **nedelsiant sandariai uždaryti**.
- Gerai laikomas produktas išlieka stabilus ilgą laiką.

☒☒ Produkto forma ir savybės

- Išvaizda: **balti kristaliniai milteliai**
- Kvapas/skonis: **neutralus**
- Kilmė: **maistinės kokybės sorbo rūgštis**
- Tinka naudoti **vyno, sidro, vaisinių gėrimų, gaiviųjų gėrimų** stabilizavimui

Jusliškai neutralus, ypatingos kokybės, baltai perlinės spalvos produktas vynui stabilizuoti.

Kalio sorbatas E 202.

Pagal ES teisės aktus, maksimalus Vinosorb®neu kiekis 270 mg/l.

Vinosorb® Neu yra sorbo rūgšties kalio druska. Sorbo rūgšties yra mažos molekulinės masės riebalų rūgštis. Kalio sorbatas - nekenksmingas konservantas, taikomas daugelyje maisto produktų.

Leidžiamas naudoti pagal ES įstatymus ir šiuo metu galiojančius reglamentus.

Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotose laboratorijose.

Naudojimo tikslas

Vyno apsauga nuo antrinės fermentacijos butelyje. Stabdo mielių ir pelėsių vystymąsi (bet ne bakterijų).

Poveikis

Išpilstytame butelyje Vinosorb® Neu teikia nuolatinę apsaugą nuo mielių ir pelėsių poveikio. Jau daugelį metų šiam tikslui Vinosorb® neu buvo sėkmingai naudojamas visame pasaulyje (maždaug 35 šalių, dirbančių vynuogininkystės sektoriuje), siekiant užkirsti kelią fermentacijos atsinaujinimui vyno butelyje.

Iš esmės, Vinosorb® Neu yra veiksmingas prieš mielės ir pelėsiud, bet ne prieš bakterijas. Todėl, įprasta siera, kuri veikia kaip baktericidas ir antioksidantas tuo pačiu metu, vis dar reikalinga. (Kartu rekomenduojama naudoti sulfitus).

134 mg kalio sorbato lygiavertis svoris kaip 100 mg sorbo rūgšties.

Rekomenduojama ir maksimaliai leidžiama Vinosorb® neu dozė yra 27 g/100 l, t.y. 270 mg/l galutiniame produkte. Nerekomenduojama Vinosorb® neu tirpinti dalyje vyno, Vinosorb® neu tirpinamas tiesiogiai visoje vyno talpoje, kruopščiai maišant, kad medžiaga pasiskirstytų tolygiai. Siekiant vyną apsaugoti nuo nepageidaujamo deguonies patekimo į vyną, Vinosorb® neu gali būti sudedamas tiesiogiai į talpyklą kupažavimo metu.

Tokiu atveju laisvo SO₂ kiekis turi būti papildomai koreguojamas. Laisvo SO₂ kiekis turi būti stabilus ir reikalingos koncentracijos. Pagal Lietuvoje galiojančius teisės aktus sieros dioksido vyne gali būti ne daugiau kaip 200 mg/dm³, iš to kiekio laisvojo – ne daugiau kaip 40 mg/dm³.

Rekomenduojama Vinosorb® neu į vyną sudėti likus 24 valandoms iki išpilstymo. Taip bus užtikrinamas tolygus Vinosorb® neu pasiskirstymas vyne.

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

