Vinosorb® neu Erbslöh

Priemonė skirta vyną apsaugoti nuo fermentacijos atsinaujinimo išpilstytuose buteliuose.

1,13 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-584.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 25 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 atitikmuo 100 mg sorbo rūgšties

Prekės aprašymas:

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 tiklslas

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.

Nuotraukų galerija: