



*PVPP за енологична употреба*

# Stabiclar BV

Stabiclar BV е бял хигроскопичен прах със слаба миризма. Представлява кръстосано свързан поливинилпиролон (PVPP). За повече от 10 години е признат енологичен продукт за третиране на вина и искрящи такива. Абсорбира фенолни компоненти, като подобрява цвета, букета и стабилността на виното.

## ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Stabiclar BV е произведен по специална полимеризационна процедура. Произтичащата плътна молекулярна структура на PVPP е неразтворима във вода и във всички най-често използвани органични разтворители.

Виното ни очарова със своите силни вариации от цвят и удивителната светлина игра с него. Но понякога пада сянка, която може да бъде причинена от фенолни компоненти. Те са освободени чрез огромното налягане използвано при първичната обработка. В част енологичните процеси сами по себе си, напр. удължават ферментацията на мъстта, като също освобождават повече полифеноли в сока. Окислените полифеноли по време на винификацията обезцветяват и водят до горчиви привкуси, намалявайки оптичните и сензорните качества на виното. В изключителни случаи, полифенолите реагират с кислород и други компоненти от виното като албумин или желязо, произвеждайки нестабилни компоненти. Това води до преоцветени или помътнени вина, които остаряват (отлежават) твърде бързо.

За нещастие, някои природни процеси протичат по различен начин. Следните реакции на полифенолите водят до обезцветяване на вината:

- Флаваноиди и други полифеноли се преобразуват чрез окисление в неприятни и аstringентни вкусове.

Покафеняване и смяна на цвета (порозовяване) са причинени от окисляване на леокоантоциани.

- Реакцията на танини и албумин или желязо води до помътняване.

По нататък, мъст от региони с реколта заразна с botrytis може да бъде отрицателно засегната от процеса на метаболизъм. Това също може да понижи качеството на вината.

В последните години науката енология разви серия от концепции за елиминиране на тези винени дефекти. За нещастие те също могат да променят характера на виното понякога драстично.

Например, окисляването на мъстта ще доведе като резултат до плоски и по-малко ароматни вина. Целият процес на винификация, както и отделното удължаване на първоначалния процес, може да доведе до слаби (разредени) вина, когато гроздето не е напълно узряло.

**BV Technologies Ltd.**



## *PVPP за енологична употреба*

Съществува ясен и прост отговор на въпроса за обезцветяване. Директната редукция на полифеноли във виното и мъстта запазва характера на виното непокътнат, предпазвайки неговата цялост.

Само малки количества **Stabclar BV** абсорбират полифенолите в бели и розе вината, както и в базови такива за пенливи вина и правят това без да нарушат техния органолептичен потенциал. Третирането на червени вина е също възможно, позволявайки на характера и букета на виното да се развият, без да се наруши цвета.

Стабилизатора **Stabclar BV** притежава следните преимущества:

- Ефикасен и високо селективен – премахват полифеноли, които затрудняват проявата аромат и дъх
- По-висока резултатност – по-ниски дози в сравнение с други стабилизатори
- Лесен за употреба – отлични характеристики за работа
- Няма пагубни влияния върху вината, при използване в нормални дози
- Редуцира окисляването и полимеризацията на полифеноли, което намалява реакциите на покафеняване и порозовяване.
- Намалява загубите на свежи, плодови аромати и вкусови характеристики
- Подобрява бистротата и цвета на виното
- Премахва стипчивите тонове

### ДОЗИРОВКА

За превантивни мерки, в бялата мъст или в бялото вино използвайте концентрация на **Stabclar BV** между 10 g/hl и 30 g/hl. Количеството **Stabclar BV** което е необходимо се установява с тест за покафеняване.

За третиране срещу горчивина, използвайте **Stabclar BV** в пропорции от 15-25 g/hl

Дози за окислено вино - 30-50 g/hl

За най-ефективно третиране, мъстта трябва да бъде избистрена, а виното филтрувано.

Контактно време от 20-60 минути е достатъчно с достатъчно разбъркване, като по – дълги времена са също възможни без отрицателен ефект върху виното.

С по – къси времена, **Stabclar BV** трябва да се комбинира с полимер, които да се прибави като суспензия.

За да се спести време, виното може да се филтрира преди седиментацията на продукта да е завършила.



## *PVPP за енологична употреба*

### НАЧИН НА УПОТРЕБА

Стабилизатора **Stabclar BV** може да се добави към виното, което е било третирано или директно в прахообразна форма или в суспензия. При последното, 10% суспензия от **Stabclar BV** се разтваря в съответното количество вино за третиране или вода.

След 30 минути контактено време, по време на което постоянно се разбърква, PVPP суспензията се излива в съда за третиране и се смесва внимателно със съдържанието на съда. **Stabclar BV** притежава ситна структура и това причинява седиментация удължаваща контактното време.

### ОПАКОВКА

20 кг

### СЪХРАНЕНИЕ

Да се съхранява в затворени контейнери на сухо място за да запази своята ефективност. Срока на годност е 36 месеца при съхранение в оригиналния неотварян контейнер, според препоръчителните условия за съхранение