

STARS®

ЭКО-СЕЛЕКТИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

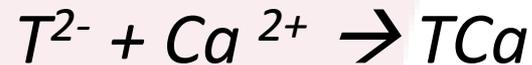
ОЕНСДИН  INRA

 STARS®
Stab

- **Выпадение винного камня**



Динамика реакции зависит от температуры



Динамика реакции не зависит от температуры

- **Нестабильность к винному камню**

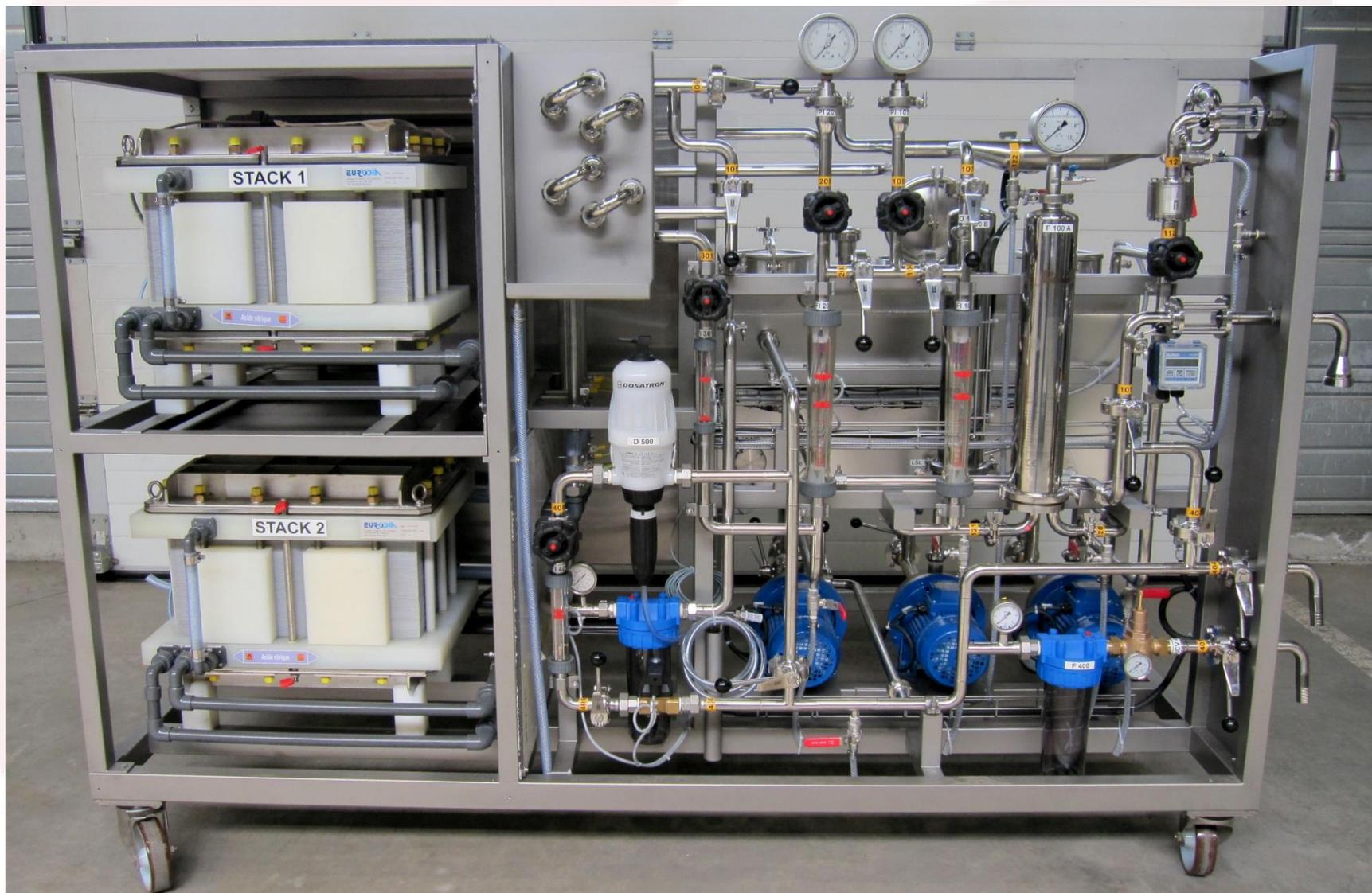
- Склонность вина образовывать кристаллы ТНК при определенных условиях температуры/времени
- Стандарт : тест в холодильнике (6 дней при -4°C)



ВЫПАДЕНИЕ КРИСТАЛЛОВ ВИННОГО КАМНЯ: КАК ИЗБЕЖАТЬ?



- Методы с использованием добавок : препараты замедляющие кристаллизацию
- Мета-винная кислота
 - Карбоксиметилцеллюлоза (СМС)
 - Полиаспартат калия (КРА)
- Субтрактивные методы : уменьшение концентрации исходных элементов (ТН⁻, К⁺)
 - Выдержка на холоде : спровоцировать выпадение кристаллов до розлива
 - Электродиализ : извлечь исходные элементы (ТН⁻, К⁺, Са²⁺) благодаря мембранной технологии

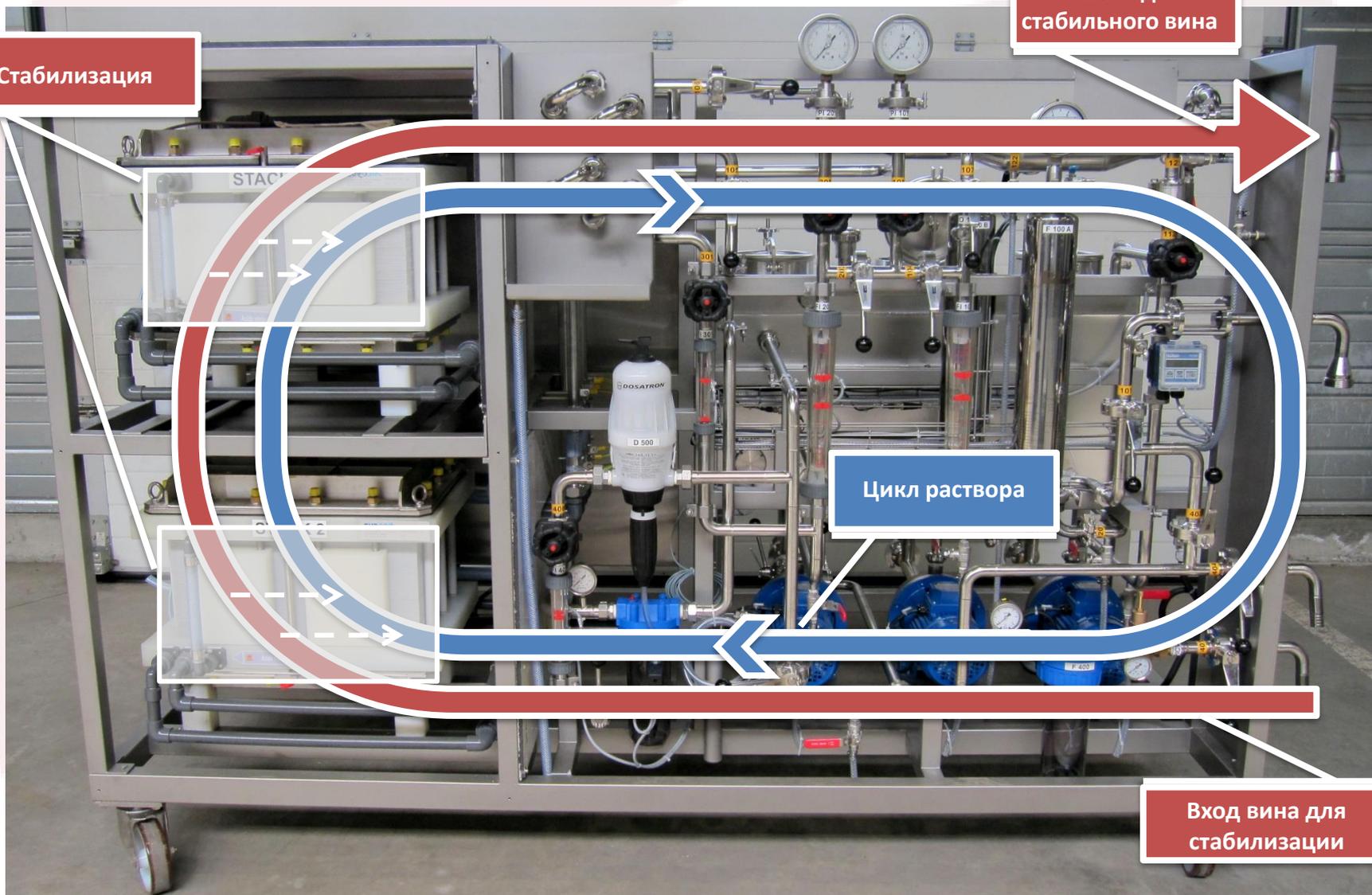


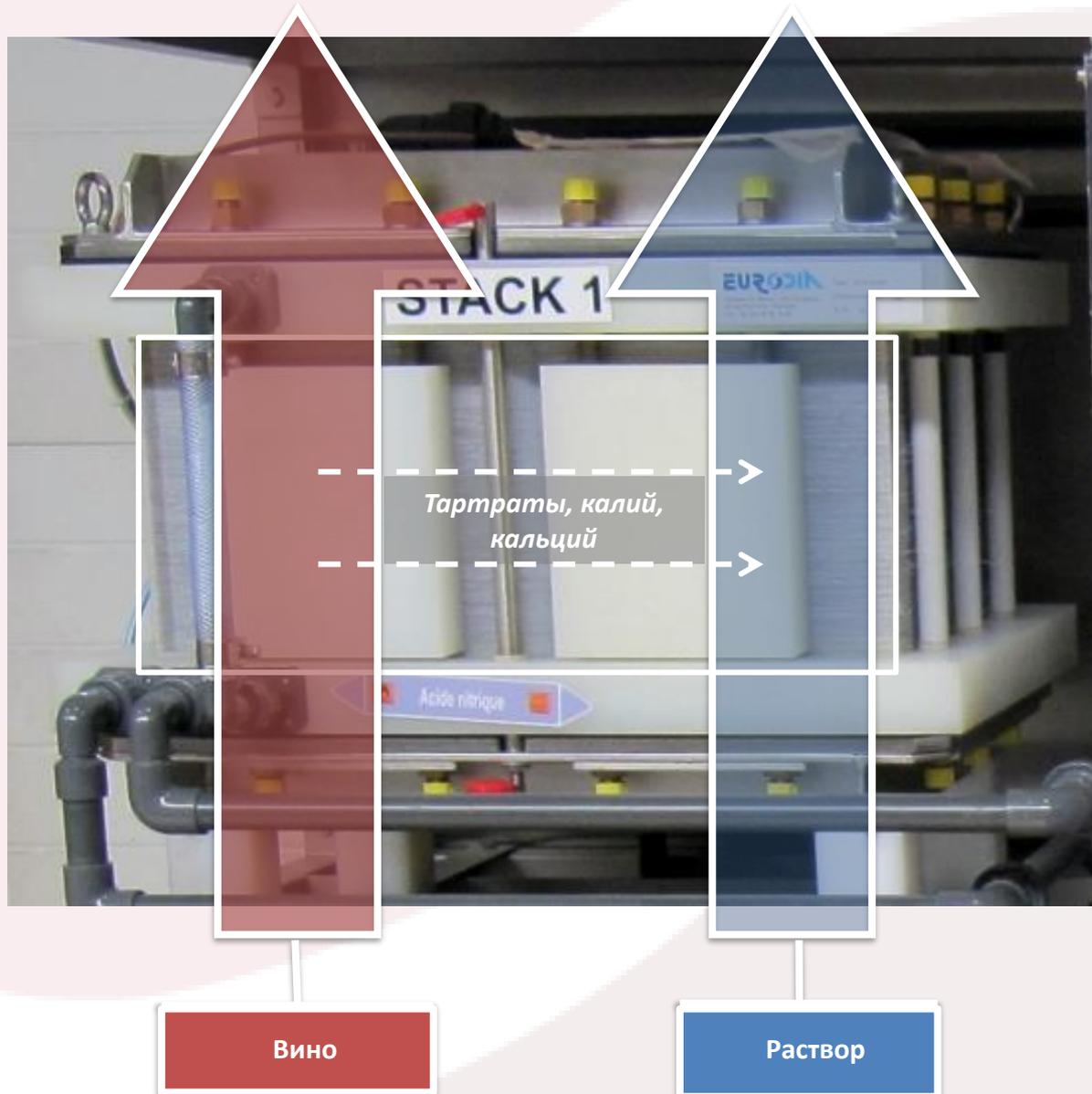
Стабилизация

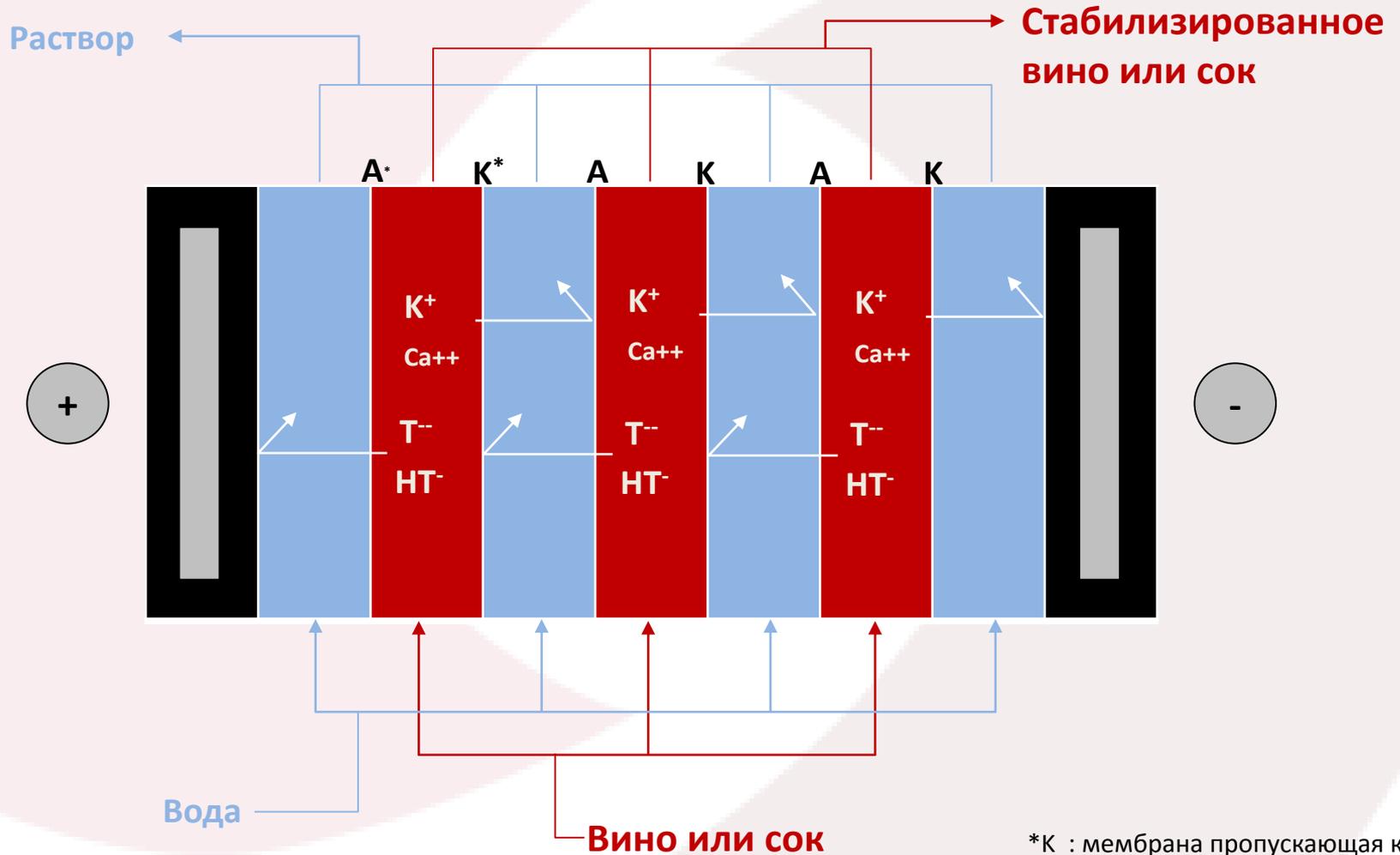
Выход
стабильного вина

Цикл раствора

Вход вина для
стабилизации







*K : мембрана пропускающая катионы

*A : мембраны пропускающая анионы

Какое количество калия и тартратов необходимо извлечь для получения стабильности?

> Благодаря специально разработанному для этой цели лабораторному устройству Стабилаб®, вы легко можете это определить



Тест	Этап	Передаваемый показатель
Тест DIT®	До стабилизации	Количественный анализ С точностью определяет уровень нестабильности вина к кристаллам Выдает нужный процент обработки для его внесения на электродиализ
Тест ISTC50®	После стабилизации	Качественный анализ Точное повторение теста в холодильнике (6 дней при -4°C) → Подтверждает стабильность вина до розлива

3 этапа к гарантированной стабильности

1.
Анализируйте



Тест DIT® - Stabilab
Определите степень
обработки

2.
Стабилизируйте



Оборудование STARS®
Обрабатывайте вино
согласно теста DIT®

3.
Подтверждайте



Тест ISTC50® -Стабилаб
Подтверждайте
стабильность вина до
розлива

Для стабилизации к винному камню...

➤ **Идеально
соответствует цели**



➤ **Без недостатков,
Гарантировано**

- ✓ Обрабатывайте только нестабильные вина
- ✓ Каждое вино стабилизируется индивидуально, с собственной степенью обработки
- ✓ Процесс включающий в себя 3 этапа с гарантией на результат
- ✓ Идите в ногу с требованиями рынка со стандартом стабильности : 6 дней при – 4°С

Вы хотите узнать больше о наших технологиях STARS®
для Вашего предприятия?

Рассмотреть возможность их внедрений в ваше
производство?

- Посетите наш [интернет сайт](#)
- Свяжитесь с [нашими специалистами](#)

Откройте для себя нашу линейку технологий
предназначенных для **стабилизации, тангенциальной
фильтрации и контроля pH**



ZAC St Martin

Impasse St Martin

84120 – Pertuis – FRANCE

Tel : +33 (0)4 90 08 75 00