

## pH – STAB 2.0

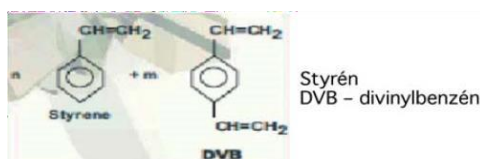
### Silná katexová živica vo forme gélových guľôčiek

pH-Stab 2.0 umožňuje vo víne/mušte znižovať draselné a vápenaté soli a stabilizuje vína z pohľadu precipitácie vínanov. Pokles katiónov prispieva k poklesu hodnoty pH ošetrovaného vína. Pôsobenie ionexových živíc zakladá svoje fungovanie na modifikácii fyzikálno-chemických vlastností vína pomocou jednoduchého kontaktu.

pH-Stab 2.0 má podobu mikro guľôčok s priemerom medzi 600 – 50 µm.

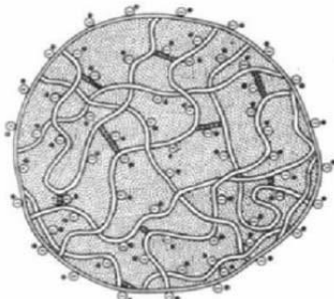
pH-Stab 2.0 sa získava počas polymerizačného procesu styrénu a DVB pri vysokých teplotách, so špecifickým percentom pre enologické použitie; proces dodáva guľôčkam vysokú fyzikálno-chemickú stabilitu a fyzikálna štruktúra vo forme gélu neumožňuje adsorpciu organických látok; pH-Stab 2.0 je schopný reverzibilnej výmeny katiónov, akými sú K<sup>+</sup> a Ca<sup>2+</sup> za ióny H<sup>+</sup>.

pH-Stab 2.0 zadržiava stechiometrické množstvo soli. Aby mohol byť znova použitý, musí sa po každej aplikácii regenerovať. Regenerácia je vedená pomocou ACID+, sanitálneho aktivátora na báze kyseliny sírovej, ktorý vracia živicu späť do kyslej podoby.



Fixné katexové skupiny Katión, H alebo K Styrénov substrát

Divinylbenzénové sieťovanie  
Hydratujúca voda



Po piatich použitíach katexu pH-Stab 2.0 sa odporúča alkalické opláchnutie prípravkom ALCA- (čistiaci prostriedok na báze NaOH aktivovaný špecifickými fosfátmi) za účelom eliminácie vrstvenia organických látok, ktoré sa môžu usadiť na povrchu guľôčok.

#### ZLOŽENIE

Silné katexové živice vo forme gélu určené špeciálne pre vína.

#### BALENIE

20,5kg vrecia (25l).

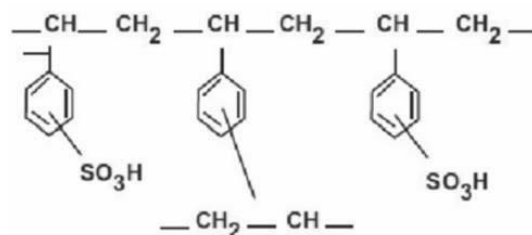
KÓD	5256
BALENIE	S20,5

#### SPÔSOBY POUŽITIA

Na ošetrovanie muštu/vína pomocou pH-Stab 2.0 je potrebné zariadenie Stabymatic - pozrite AEB stroje a zariadenia. Podrobné informácie v návode každého modelu Stabymatic. Pred prvým použitím Vás profesionálne zaškolíme.

#### DÔLEŽITÉ

1g prípravku pH-Stab 2.0 vymení 1,4 meq H<sup>+</sup> iónov.



Chemická štruktúra silnej katexovej živice

#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400