

# Δοκιμές σταθεροποίησης

Η διαύγεια των οινικών προϊόντων είναι μια από τις σημαντικότερες απαιτήσεις ποιότητας του καταναλωτή. Αποτελεί κυρίαρχο στοιχείο κατά την πρώτη επαφή καταναλωτή – οίνου και πρωταρχικό συστατικό στην ικανοποίηση του αισθητηρίου της όρασης.

Τα οινικά προϊόντα σταθεροποιούνται ως προς την πιθανότητα εμφάνισης τρυγικών αλάτων, κυρίως άλατος τρυγικού καλίου, με ψύξη, διαδικασία αρκετά χρονοβόρα και με αρκετά υψηλό κόστος.

Στη σύγχρονη οινολογική πρακτική υπάρχουν οινολογικά υλικά που επιτρέπουν την τρυγική σταθεροποίηση του οίνου, υπό προϋποθέσεις και ανάλογα με το ποσοστό της υφιστάμενης τρυγικής αστάθειας. Η προσθήκη αυτών των οινολογικών προϊόντων ελέγχεται νομοθετικά.

Τα εναλλακτικά της ψύξης οινολογικά υλικά είναι :

1. Η καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη CMC και
2. Το Πολυασπαρτικό Κάλιο PKA

Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)		
	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
12-24 ώρες	<b>ΔΟΚΙΜΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗΣ CMC</b>	18,00€	15,00€
<b>Μεθοδολογία</b>	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab & Χημική Μέθοδος		
	Απαιτούμενος Όγκος – 500 mL		
12-24 ώρες	<b>ΔΟΚΙΜΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗΣ PKA</b>	15,00€	-
<b>Μεθοδολογία</b>	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab		
	Απαιτούμενος Όγκος – 500 mL		

