



# V CMC L

SOLUȚIE CARBOXIMETILCELULOZĂ,  
GATA DE UTILIZARE, CU ACTIVITATE DE STABILIZARE  
ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



## COMPOZIȚIE

Carboximetilceluloză (E466) 12,5%, anhidridă sulfuroasă (E 220) 0,4%, acid citric (E330) 0,15%, apă deionizată la 100% la necesitate.

**Conține sulfiți.**



## CARACTERISTICI

Acțiune stabilizatoare eficientă împotriva precipitațiilor tartrice.

Puritatea sa specială permite utilizarea sa și pe vinuri în pregătirea pentru îmbuteliere.

În acest sens, s-a verificat că V CMC, odată dozat, este prezent și activ în aval de o microfiltrare inertă (testată cu membrane finale în PVDF la 0,45 pm).

În formă lichidă, ușor opalescentă și fără impurități, V CMC L este perfect solubil în vin.



## UTILIZARE

V CMC L asigură o stabilizare eficientă spre precipitațiile tartrice de potasiu. Selecția specială a materiilor prime, realizată de departamentul de Cercetare și Dezvoltare al Vason Group, permite utilizarea acesteia înainte de microfiltrarea finală. În acest caz, trebuie adăugat cu cel puțin 48 de ore înainte de îmbuteliere pentru a avea o interacțiune completă a V CMC L cu coloizii de vin.

V CMC L este coloid de protecție, în consecință este mai bine să nu-l utilizați înainte sau în asociere cu tratamente de limpezire sau cu materiale adsorbante. Dozați V CMC L pe vinuri stabile din punct de vedere proteic. Odată ce V CMC L este dozat în vin, el nu schimbă evaluarea PROTEOTEST® a stabilității proteinelor.

V CMC L, spre deosebire de acidul meta-tartric, nu degradează sun influența temperaturii și, prin urmare, într-un sistem coloidal stabil, nu-și pierde eficacitatea.

V CMC L își găsește aplicarea naturală ca alternativă sau în sinergie cu stabilizarea tartrică la rece.

Pentru vinurile albe, roze și spumante, precum este prevăzut de indicațiile OIV. Interesant pentru vinurile spumante, deoarece face elementul coloidal mai complex și permite o expresie completă a "perlage".

**Atunci când se utilizează V CMC L respectați normele legale în vigoare.**



# V CMC L

SOLUȚIE CARBOXIMETILCELULOZĂ,  
GATA DE UTILIZARE, CU ACTIVITATE DE STABILIZARE  
ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



## MOD DE UTILIZARE

Adăugați produsul direct la o porție de vin de cel puțin 2 ori volumul său, apoi adăugați la masa totală a vinului, amestecând bine. Lăsați să stea timp de cel puțin 48 de ore.  
În orice caz, este recomandabil să se efectueze o verificare a indicelui de filtrare înainte de a trece la filtrarea finală.



## DOZARE

De la 40 la 80 g/hL, la 160 g/hL cu evaluare prealabilă de laborator a stabilității tartrice.  
Rețineți că 80 g/hL de V CMC L furnizează aproximativ 10 g/hL de CMC, 3 mg/L de SO<sub>2</sub> și 1 mg/L de acid citric.



## AMBALAJ

canistre de 10 kg și 25 kg, butoie de 300 kg și rezervoare IBC de 1.000 kg.



## PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, închideți imediat ambalajele deschise.  
Ambalajele originale, dacă nu sunt deschise, păstrează caracteristicile V CMC L inalterate timp de aproximativ 18 luni.



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos