



V CMC L

РАСТВОР КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗЫ, ГОТОВЫЙ К ПРИМЕНЕНИЮ, СО СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ АКТИВНОСТЬЮ В ОТНОШЕНИИ ВИННОКАМЕННОГО КОМПОНЕНТА ВИН



СОСТАВ

Карбоксиметилцеллюлоза (E466) 12,5%, сернистый ангидрид (E 220) 0,4%, лимонная кислота (E 330) 0,15%, деионизированная вода q.s. при 100%. **Содержит сульфиты.**



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Эффективный стабилизирующий агент с предупреждающим действием по отношению к выпадению винного осадка. Благодаря особой чистоте может использоваться для вин, практически готовых к розливу. V CMC L, будучи дозированным, присутствует и активен в конце инертной конечной микрофльтрации (протестировано с конечными PVDF мембранами 0,45 мкм). В жидкой форме, слегка опалесцирующей и без примесей, V CMC L прекрасно растворяется в вине.



ПРИМЕНЕНИЕ

V CMC L обеспечивает эффективную стабилизацию по отношению к осадкам виннокаменного калия. Благодаря специальному подбору сырья, произведенному отделом исследований и разработок Vason Group, позволяет использовать его перед окончательной микрофльтрацией. При таком применении добавление рекомендуется не менее чем за 48 часов до розлива в бутылки, чтобы обеспечить полное взаимодействие V CMC L с коллоидами вина.

V CMC L следует рассматривать как защитный коллоид, поэтому лучше не использовать его до или совместно с осветляющими процедурами или с адсорбирующими материалами. В любом случае лучше дозировать V CMC L на белковых стабильных винах. V CMC L, после внесения в вино, не изменяет оценку стабильности белка, сделанную PROTEOTEST®. V CMC L, в отличие от метатарtratной кислоты, не разрушается при изменении температуры и, следовательно, в стабильной коллоидной системе не теряет своей эффективности с течением времени.

V CMC L находит свое естественное применение в качестве альтернативы или в синергии с холодной винной кислотой стабилизации.

Может использоваться в белых, розовых и игристых винах в соответствии с указаниями OIV. Очень интересен в игристых винах, так как помогает сделать коллоидный элемент более сложным и полностью выразить перляж.

При использовании V CMC L соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



V CMC L

РАСТВОР КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗЫ, ГОТОВЫЙ К ПРИМЕНЕНИЮ, СО СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ АКТИВНОСТЬЮ В ОТНОШЕНИИ ВИННОКАМЕННОГО КОМПОНЕНТА ВИН

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте прямо в вино в количестве, по крайней мере в два раза превышающем его объем; затем добавьте в вино и тщательно перемешайте. Дайте постоять не менее 48 часов. Рекомендуется провести тест на индекс фильтруемости, прежде чем приступить к окончательной фильтрации.

ДОЗИРОВКА



От 40 до 80 г/гл, до 160 г/гл предварительная оценка в лаборатории на виннокаменную стабильность. Обратите внимание, что 80 г/гл V CMC L обеспечивают около 10 г/гл CMC, 3 мг/л SO₂ и 1 мг/л лимонной кислоты.

УПАКОВКА



Бочки по 10 кг и 25 кг, контейнеры IBC по 300 кг и 1.000 кг.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом и прохладном месте, сразу же закрывайте открытые упаковки.

Оригинальные упаковки, если их не вскрывать, сохраняют характеристики V CMC L неизменными в течение 18 месяцев.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.