



V CMC

КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА, ОБЛАДАЮЩАЯ
СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ АКТИВНОСТЬЮ В ОТНОШЕНИИ
ВИНОКАМЕННОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ВИН

СОСТАВ



Чистая карбоксиметилцеллюлоза (E466), для энологических целей.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Эффективный стабилизирующий агент с предупреждающим действием по отношению к выпадению винного осадка. Благодаря своей чистоте может использоваться для вин, практически готовых к розливу. V CMC, однажды дозированный, присутствует и активен в конце конечной микрофльтрации (протестировано с конечными PVDF мембранами 0,45 мкм).

На вид он гранулированный, мучнистый. V CMC прекрасно растворим в воде при предложенных разведениях: полученный раствор выглядит слегка опалесцирующим и без примесей.

ПРИМЕНЕНИЕ



V CMC обеспечивает эффективную стабилизацию по отношению к осадкам виннокислого калия. Специальный подбор сырья, сделанный отделом исследований и разработок Vason Group, позволяет использовать его перед окончательной микрофльтрацией. В этом случае его следует добавлять не менее чем за 48 часов до розлива в бутылки, чтобы обеспечить полное взаимодействие V CMC с коллоидами вина.

V CMC является защитным коллоидом, поэтому его лучше не использовать до или в сочетании с осветляющими процедурами или с адсорбирующими материалами. Дозируйте V CMC на стабильных к белкам винах. После внесения V CMC в вино оценка стабильности белков PROTEOTEST® не меняется. V CMC, в отличие от мета-тартаровой кислоты, не разрушается при изменении температуры и, следовательно, в стабильной коллоидной системе не теряет своей эффективности.

V CMC находит свое естественное применение в качестве альтернативы или в синергии с холодной винной стабилизацией. Для белых, розовых и игристых вин, согласно указаниям OIV. Интересен в игристых винах, поскольку делает коллоидный элемент более сложным и позволяет в полной мере проявить "перлаж".

При использовании V CMC соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



V CMC

КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА, ОБЛАДАЮЩАЯ
СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ АКТИВНОСТЬЮ В ОТНОШЕНИИ
ВИНОКАМЕННОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Разведите в 50 частях теплой или горячей воды с температурой 40°С или непосредственно в вине. Растворите, чтобы не образовались сгустки, и подождите от 30 минут до 2 часов. Затем хорошо перемешайте, чтобы получить конечный раствор. В случае водного раствора добавьте в вино, тщательно размешивая.

Внимание! Как правило, карбоксиметилцеллюлоза в больших концентрациях дает очень густые растворы и имеет тенденцию к образованию сгустков. После добавления V CMC в вино подождите не менее 48 часов, затем приступайте к фильтрации, предварительно проверив индекс фильтруемости.



ДОЗИРОВКА

От 5 до 10 г/гл, до 20 г/гл необходимы предварительные лабораторные исследования для оценки стабильности винного камня.



УПАКОВКА

Полиламинированные мешки по 500 г, 5 кг и 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте, открытые упаковки немедленно закрывайте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.