



V CMC

CARBOXIMETILCELULOZĂ CU EFECT STABILIZATOR ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



COMPOZIȚIE

Carboximetilceluloză pură (E466), pentru utilizare oenologică.



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).
Cu un aspect granular-pulbere, V CMC este perfect solubil în apă la diluțiile recomandate: soluția rezultată este ușor opalescentă și fără impurități.



UTILIZARE

V CMC 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 cu coloizii de vin.

V CMC 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 pe vinuri stabile din punct de vedere proteic. Odată ce V CMC este dozat în vin, el nu schimbă evaluarea PROTEOTEST® a stabilității proteinelor.

V CMC, 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 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 respectați normele legale în vigoare.



V CMC

CARBOXIMETILCELULOZĂ CU EFECT STABILIZATOR ASUPRA COMPONENTEI TARTRICE A VINURILOR



MOD DE UTILIZARE

Se diluează în 50 de părți de apă caldă sau fierbinte la 40°C sau direct în vin. Se dizolvă pentru a nu face cheaguri și așteptați de la 30 de minute la 2 ore. Apoi se amestecă bine pentru a avea soluția finală. În cazul soluției de apă se adaugă la vin, amestecând cu atenție.

Atenție: în general, carboximetilcelulozele în general, la concentrații mai mari dau naștere unor soluții foarte vâscoase, cu tendința de a forma cheaguri. Odată ce a fost efectuată adăugarea V CMC la masa vinului, lăsați să stea cel puțin 48 de ore; apoi se trece la filtrare după verificarea indicelui de filtrare.



DOZARE

De la 5 la 10 g/hL, la 20 g/hL, sunt necesare teste preliminare de laborator pentru a evalua stabilitatea tartrică.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g, 5 kg și saci de 25 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, închideți imediat ambalajele deschise.



PERICOL

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