

COMPOSIZIONE

Carbossimetil cellulosa (E466) purissima, per uso enologico.

CARATTERISTICHE

Efficace stabilizzante ad azione preventiva nei confronti delle precipitazioni tartariche.

La sua particolare purezza ne permette l'uso anche su vini in preparazione per l'imbottigliamento. A tal proposito è stato verificato che V CMC, una volta dosata è presente e attiva anche a valle di una microfiltrazione finale inerte (testato con membrane finali in PVDF a 0,45 µm).

Di aspetto granulare-polverulento, V CMC è perfettamente solubile in acqua alle diluizioni consigliate: la soluzione risultante, si presenta leggermente opalescente e priva di impurezze.

IMPIEGHI

V CMC assicura una efficace stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche del potassio. La particolare selezione delle materie prime, realizzata dal settore Ricerca e Sviluppo del Vason Group, ne permette l'utilizzo prima della microfiltrazione finale. Per tale applicazione si consiglia l'aggiunta almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento per consentire una piena interazione di V CMC con i colloidi del vino.

V CMC è da considerarsi come un colloide protettore, di conseguenza ne è sconsigliato l'uso prima o in associazione a trattamenti di chiarifica o con materiali adsorbenti. In ogni caso è opportuno dosare V CMC su vini stabili dal punto di vista proteico. V CMC, una volta dosato al vino, non dà adito ad alterazioni nella valutazione della stabilità proteica condotta attraverso il Proteotest®.

V CMC a differenza dell'acido metatartarico, non si degrada con la temperatura, pertanto in un sistema colloidale stabile, non perde efficacia nel tempo. V CMC trova la sua naturale applicazione in alternativa o in sinergia con la stabilizzazione tartarica a freddo.

Da impiegarsi su vini bianchi e spumanti come riferito dalle indicazioni OIV. Sui vini rossi invece, per conseguire la certezza del risultato, è sempre consigliabile eseguire dei test preliminari.

L'utilizzo su vini frizzanti e spumanti risulta molto interessante anche per il suo contributo nel complessare la matrice colloidale, e permettere una piena espressione del perlage.

Per l'impiego di V CMC attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Il prodotto va addizionato a 50 parti di acqua tiepida o calda a 40°C, o direttamente nel vino. Disperdere in modo da non formare grumi ed aspettare da 30 minuti a 2 ore.

Quindi agitare bene per realizzare la soluzione finale. Nel caso della soluzione acquosa aggiungere alla massa omogeneizzando accuratamente.

Attenzione: le carbossimetil cellulose in generale, a concentrazioni superiori danno luogo a soluzioni molto viscosi, con tendenza alla formazione di grumi.

Una volta eseguita l'addizione di V CMC alla massa del vino, lasciare riposare almeno 48 ore; quindi procedere alla filtrazione previa verifica dell'indice di filtrabilità.

DOSI

Da 5 a 10 g/hL (limite legale) previa valutazione in laboratorio della stabilità tartarica raggiunta.

CONFEZIONI

Sacchetto in poliaccoppiato da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, richiudere immediatamente le confezioni aperte. Le confezioni originali non aperte mantengono inalterate le caratteristiche di V CMC per circa 3 anni.

PERICOLOSITÀ

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11/12/2014