

CELSTAB®

Soluție de gumă de celuloză (CMC/ E466) (Rezoluția 366/2009 a OIV).

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934 și cu Food Chemical Codex.

SPECIFICAȚII

CELSTAB® este un polimer de celuloză de origine vegetală foarte purificat, cu un grad scăzut de polimerizare și vâscozitate. Formula sa lichidă (100 g/L) îl face ușor de încorporat în vin.

APLICAȚII OENOLOGICE

CELSTAB® este destinat stabilizării vinului în ceea ce privește cristalizarea bitartratului de potasiu.

Acțiunea sa are ca rezultat inhibarea fazei de nucleare și a fazei de creștere a microcristalelor (prin dezorganizarea suprafeței cristalului, care oprește formarea cristalului).

CARACTERISTICI FIZICE

Aspectlichid Culoare.....galben pal

ANALIZĂ CHIMICĂ

SO ₂ (g/L)	3 ± 0.5	Clorură de sodiu (%).....	< 0.5
pH.....	3.5 ± 0.3	Plumb (ppm)	< 2
Gradul de substituție.....	0.6 - 0.95	Arsenic (ppm)	< 3
Glicolat liber (%).....	< 0.4	Mercur (ppm)	< 1
Sodiu (%).....	< 12.4	Cadmium (ppm)	< 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

DOZAJ

Dozaj recomandat: 50 până la 100 ml/hL (500 până la 1000 ppm).

Pentru producția de vin în UE: doza maximă legală pentru vinul alb, rosé și spumant: 200 mL/hL (2000 ppm). (200 mg/L = 200 ppm).

Recomandare pentru vinurile cu instabilitate ridicată a bitartratului de potasiu:

- Teste de laborator anterioare pentru verificarea dozei.
- Testarea stabilității pentru a valida eficiența tratamentului.

IMPLEMENTARE

- Diluați **CELSTAB®** într-un volum de vin de două ori mai mare.
- În cazul vinurilor liniștite, încorporarea trebuie efectuată înainte de filtrarea finală, cu ajutorul unei pompe de dozare sau al unui OENODOSEUR pentru vinurile care sunt gata de îmbuteliere (stabile din punct de vedere proteic și clarificate). Asigurați o bună omogenizare. Se recomandă să se efectueze încorporarea cu minimum 12 - 24 de ore înainte de filtrare.
- De asemenea, poate fi încorporat după filtrare prin utilizarea unui OENODOSEUR sau a unei pompe de alimentare/dozare controlate.
- În cazul vinurilor spumante, încorporarea trebuie să se facă numai la tiraj (risc mai mic de scurgere).

CONDIȚII OENOLOGICE

Proteine:

- CMC trebuie utilizat numai pentru vinurile care sunt stabile în ceea ce privește precipitarea proteinelor (în cazul în care se adaugă taninuri după stabilizarea inițială a proteinelor, se recomandă efectuarea unui nou test de stabilitate a proteinelor).
- Pretratați vinurile cu bentonită (**MICROCOL® ALPHA**) pentru a elimina proteinele (inclusiv proteinele stabile la căldură) care ar putea provoca o reacție care să ducă la brumă.
- CMC formează o brumă în vinurile tratate cu lizozimă.

Regulament: conține sulfiți. Pentru UE, utilizarea de sulfiți poate necesita o etichetare specifică. În ceea ce privește celelalte țări, vă rugăm să verificați legislația în vigoare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Asigurați-vă că stocul este păstrat la o temperatură moderată (la adăpost de îngheț), în ambalajul său original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 2 ani.

AMBALAJ

Bidon de 21 kg.

IMPORTANT

Având în vedere că nu putem controla condițiile de utilizare, LAFFORT® nu poate fi tras la răspundere în cazul eșecului tratamentului și al apariției de cristale de sare de acid tartric.