



V CMC

CARBOXIMETILCELULOSA DE ACCIÓN ESTABILIZANTE PARA LA COMPONENTE TARTÁRICA DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN



Carboximetilcelulosa (E466) pura para uso enológico.

CARACTERÍSTICAS



Estabilizante eficaz de prevención frente a las precipitaciones tartáricas. Su excepcional pureza permite el uso incluso en vinos listos para el embotellado. A este respecto, se ha comprobado que V CMC, una vez dosificada está presente y activa incluso antes de una microfiltración final inerte (probado con membranas finales de poli-fluoruro de vinilideno de 0,45 µm). De aspecto granular-pulverulento, V CMC es perfectamente soluble en agua con las diluciones aconsejadas. La solución resultante se presenta levemente opalescente y sin impurezas.

APLICACIONES



V CMC asegura una eficaz estabilización frente a las precipitaciones tartáricas del potasio. La especial selección de las materias primas, realizada por el sector Investigación y Desarrollo de Vason Group, permite su uso antes de la microfiltración final. Para dicha aplicación se aconseja añadirlo al menos 48 horas antes del embotellado para permitir una interacción completa de V CMC con los coloides del vino.

V CMC debe considerarse como un coloide protector, por consiguiente, se desaconseja su uso antes o en asociación con tratamientos de clarificación o con materiales absorbentes. En todo caso es oportuno dosificar V CMC en vinos estables desde el punto de vista proteico. V CMC, una vez dosificado en el vino, no modifica el nivel de la estabilidad proteica evaluado mediante el PROTEOTEST®.

V CMC a diferencia del ácido metatartárico no se degrada con la temperatura, por consiguiente, en un sistema coloidal estable, no pierde eficacia con el pasar del tiempo. V CMC se aplica de manera natural como alternativa o de manera sinérgica con la estabilización tartárica en frío.

Se utiliza en vinos blancos, rosados y espumosos, como se hace referencia en las indicaciones OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino, por sus siglas en francés). Sin embargo, en los vinos tintos, para obtener la certeza del resultado, se aconseja siempre hacer antes unas pruebas. El uso en vinos espumosos es muy interesante también porque ayuda a que el elemento coloidal sea más complejo y permita una expresión completa del perlage.

Para el uso de V CMC atenerse a las normas de ley vigentes.



V CMC

CARBOXIMETILCELULOSA DE ACCIÓN ESTABILIZANTE PARA LA COMPONENTE TARTÁRICA DE LOS VINOS

USO



El producto debe añadirse a 50 partes de agua tibia o caliente a a 40°C , agitando continuamente hasta la completa disolución, después agregar a la masa y homogeneizar con cuidado. También es posible disolver V CMC directamente en el vino en relación de 1:50.

Cuidado: las carboximetilcelulosas en general, en concentraciones superiores producen soluciones muy viscosas, con tendencia a la formación de grumos.

Una vez añadido el V CMC a la masa del vino, dejar reposar mínimo durante 48 horas; luego proceda a la filtración después de haber comprobado el índice de filtrabilidad.

DOSIS



De 5 a 10 g/hl, hasta 20 g/hl (límite legal CEE) previa evaluación en el laboratorio de la estabilidad tartárica lograda.

ENVASES



Bolsas multicapa de 500 g, 5 kg y 20 kg.

CONSERVACIÓN



Conservar en un lugar fresco y seco, cerrar inmediatamente las bolsas abiertas.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.