



# V CMC L 20

SOLUZIONE DI CARBOSSIMETILCELLULOSA, PRONTA ALL'USO,  
AD AZIONE STABILIZZANTE  
SULLA COMPONENTE TARTARICA DEI VINI

## COMPOSIZIONE



Carbossimetilcellulosa (E 466) 20%, anidride solforosa (E 220) 0,4%, acido citrico (E 330) 0,6%, acqua deionizzata q.b a 100.

**Contiene solfiti.**

## 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 L 20, una volta dosata è presente ed attiva anche a valle di una microfiltrazione inerte (testato con membrane finali in PVDF a 0,45 µm).

In forma liquida, leggermente opalescente e priva di impurezze, V CMC L 20 è perfettamente solubile in vino.

## IMPIEGHI



V CMC L 20 assicura una efficace stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche del potassio. La particolare selezione delle materie prime, realizzata dal settore Ricerca e Sviluppo del VASONGROUP, 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 L 20 con i colloidali del vino.

V CMC L 20 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 L 20 su vini stabili dal punto di vista proteico. V CMC L 20, una volta dosato al vino, non altera la valutazione della stabilità proteica condotta attraverso il Proteotest®.

V CMC L 20 a differenza dell'acido metatartarico, non si degrada con la temperatura, pertanto in un sistema colloidale stabile, non perde efficacia nel tempo. V CMC L 20 trova la sua naturale applicazione in alternativa o in sinergia con la stabilizzazione tartarica a freddo.

Da impiegarsi su vini bianchi, spumanti e rosati come riferito dalle indicazioni OIV. 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 L 20 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**



# V CMC L 20

SOLUZIONE DI CARBOSSIMETILCELLULOSA, PRONTA ALL'USO,  
AD AZIONE STABILIZZANTE  
SULLA COMPONENTE TARTARICA DEI VINI



## MODALITÀ D'USO

Il prodotto va addizionato direttamente in un'aliquota di vino di almeno 2 volte il suo volume; quindi aggiungere alla massa totale del vino, omogeneizzando accuratamente. Lasciar riposare almeno 48 ore. In ogni caso si consiglia di eseguire una verifica dell'indice di filtrabilità prima di procedere alla filtrazione finale.



## DOSI

Da 10 a 100 g/hL previa valutazione in laboratorio della stabilità tartarica raggiunta. Notare che 100 g/hL di V CMC L 20 apportano circa 20 g/hL di CMC, 4 mg/L di SO<sub>2</sub> e 6 mg/L di acido citrico



## CONFEZIONI

Taniche da 25 kg; IBC da 300 kg; IBC da 1.000 kg.



## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, richiudere immediatamente le confezioni aperte. Teme il gelo. Le confezioni originali non aperte, mantengono inalterate le caratteristiche di V CMC L 20 per circa 24 mesi.



## PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente, il prodotto è classificato non pericoloso