



V CMC L

SOLUCIÓN CARBOXIMETILCELULOSA LISTA PARA SU USO,
CON ACTIVIDAD ESTABILIZADORA
EN EL COMPONENTE TARTÁRICO DE LOS VINOS



COMPOSICIÓN

Carboximetilcelulosa (E 466) 12,5%, anhídrido sulfuroso(E 220) 0,4%, ácido cítrico (E 330) 0,15%, y agua desionizada c.s.p. 100%.

Contiene sulfitos.



CARACTERÍSTICAS

Eficaz agente estabilizador con efecto parcial en las precipitaciones tartáricas. Gracias a su especial pureza, también puede usarse en vinos listos para el embotellado. En ese caso, se ha verificado que V CMC L, una vez dosificado, también está presente y activo al final del proceso de microfiltración final (testado con membranas finales de PVDF de 0,45 µm). De forma líquida, ligeramente opalescente y sin impurezas, V CMC L se disuelve perfectamente en el vino.



APLICACIONES

V CMC L asegura una estabilización efectiva en las precipitaciones tartáricas de potasio. La cuidadosa selección de materias primas, llevada a cabo por el departamento de I+D del Grupo Vason, permite su utilización antes de la microfiltración final. Para esta aplicación, se recomienda añadirlo al menos 48 horas antes del embotellamiento, para permitir la interacción completa de V CMC L con los coloides del vino.

V CMC L actúa como coloide protector; por tanto, es mejor evitar su uso antes o asociado a tratamientos de clarificación, ni tampoco con materiales absorbentes. De todos modos, se aconseja dosificar V CMC L en vinos estables desde el punto de vista proteico. Una vez dosificado en el vino, V CMC L no modifica el nivel de estabilidad proteica evaluado por Proteotest®.

V CMC L, a diferencia del ácido metatartárico, no se degrada con la temperatura y, por tanto, en un sistema coloidal estable, no pierde su eficacia con el transcurso del tiempo.

V CMC L se usa como componente alternativo o en sinergia con la estabilización tartárica en frío. Se usa en vinos blancos, rosados y espumosos, conforme a la norma OIV. Sin embargo, en los vinos tintos, se aconseja realizar antes una prueba para obtener un resultado preciso.

El uso de este producto con vinos ligeramente espumosos y espumosos resulta de gran interés, pues ayuda a que el elemento coloidal sea más complejo y permita una expresión completa de perlage.

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



V CMC L

SOLUCIÓN CARBOXIMETILCELULOSA LISTA PARA SU USO,
CON ACTIVIDAD ESTABILIZADORA
EN EL COMPONENTE TARTÁRICO DE LOS VINOS



USO

El producto debe añadirse directamente a una cantidad de vino cuyo volumen sea, como mínimo, dos veces mayor. Añádalo al total de la masa de vino y homogenice cuidadosamente. Dejarlo reposar al menos durante 48 horas. De todas formas, se recomienda realizar un test del índice de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final.



DOSIS

De 40 a 80 g/hL hasta 160 g/hL (límite legal CEE), evaluando previamente la estabilidad tartárica alcanzada en el laboratorio. Cuidado: 80 g/hL de V CMC proporciona aproximadamente 3 mg/L de SO₂ y 1 mg/L de ácido cítrico.



CONFEZIONI

Garrafas de 10 kg y 25 kg, contenedor IBC de 300 kg y de 1000 kg.



CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar fresco y seco. Cierre inmediatamente los envases abiertos. Evite almacenarlo en lugares muy fríos. Los envases originales, si no están abiertos, pueden conservarse hasta 18 meses sin que se alteren sus características.



PELIGROSIDAD

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