

la Solutions for wine making

Vinoprotect®



Gumă de celuloză – Carboximetilceluloză (CMC) – E466

Vinoprotect este o gumă de celuloză destinată stabilizării tartrice a vinurilor liniștite cât și a vinurilor efervescente.

INTERES OENOLOGIC

> Gumele de celuloză, sau CMC, sunt utilizate la producția de alimente sau băuturi. Unele publicații vorbesc despre un «înlocuitor al pectinei». Acești coloizi sunt produși plecând de la celuloză, care este un polimer natural al D-glucozei, în care leătura dintre unitățile de glucoză este de tip β , 1:4. Gumele de celuloză constituie o vastă gamă de produse care prezintă caractere fizico-chimice variate, puțin aplicate în oenologie. Lamothe-Abiet a selecționat o gumă de celuloză specific eficace, neutră la gust și ușor de utilizat.

> Derivată din fibrele vegetale, acest coloid protector se prezintă sub formă de pudră albă, granulară sau fibroasă, ușor higroscopică și inodoră.

> Acest produs specific pentru vin a fost selecționat ținând cont de de două criterii: DS-gradul de substituție și DP-gradul de polimerizare, parametrii care determină vâscozitatea și solubilitatea produsului în apă. Vinoprotect este cel mai bun compromis între cele două criterii și capacitatea sa de a stabiliza vinul privind riscurile de precipitare ale bitartratului de potasiu la pH-ul și la temperatura vinului.

> Principiul de acționare:

Vinoprotect permite dispersia uniformă a două sau mai multe componente în vin și previne nucleația sau contactul direct între cristalele de tartru de potasiu.

DOZE ȘI PRECAUȚII DE UTILIZARE:

> 14-20 cL/hL (ori 7-10 g/hL) funcție de instabilitatea vinului.

- Doza maximă legală: 20cL/hL (10g/hL).

Soluția este stabilizată cu SO₂ (vezi fișa tehnică).

> Precauții generale:

Utilizați Vinoprotect pe vinuri stabilizate proteic.

Nu utilizați pe vinuri stabilizate cu Lysozyme.

> **Vinuri albe:** Vinoprotect nu perturbă IC (Indicele de colmatare). Utilizați pe vinuri lipsite de proteine.

> **Vinuri roze și roșii:** Vinoprotect poate provoca o creștere a vâscozității în asociere cu taninurile la temperatură scăzută și deci să provoace o prăbușire a culorii și probleme de filtrare. Efectuați încercări prealabile.

> **Vinuri puternic instabile:** este de preferat efectuarea prealabilă de teste pentru validarea eficacității pe vin și verificarea dozei de utilizare.



