

FICHE TECHNIQUE

VINOPROTECT

FORMULATION

Solution de Carboxyméthyl Cellulose ou CMC ou E466

DOMAINE D'APPLICATION

Inhibiteur de cristallisation du bitartrate de potassium

DOSES, MODE D'EMPLOI RECOMMANDES ET PRECAUTIONS

Dose : 14 à 20cL/hL soit 7 à 10g/hL selon l'instabilité du vin

Dose maximum légale : 20cL/hL (10g/hL).

> Diluer Vinoprotect dans du vin et ajouter à l'aide d'une pompe doseuse au cours d'un remontage. Introduire Vinoprotect 24h avant la mise sur des vins collés et préfiltrés si besoin.

> Pour les vins effervescents, Vinoprotect est apporté au tirage ou au dégorgement.

Précautions générales :

> Employer Vinoprotect sur des vins stabilisés vis-à-vis des protéines.

> Ne pas employer sur des vins stabilisés au Lysozyme.

> **Précaution en vins rosés et rouges** : Vinoprotect peut provoquer un accroissement de la viscosité en s'associant avec les tannins à basse température et donc provoquer une chute de couleur et des problèmes de filtration. Des essais préalables sont nécessaires.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Liquide	Arsenic	< 3 ppm
Couleur	Jaune très pâle	Cadmium	< 1 ppm
pH	3,8± 0,2	Plomb	< 2 ppm
Poids moléculaire	30 000 - 50 000	Sodium	< 12,4 %
SO2	2g/L ± 0.5	Mercure	< 1 ppm
Acide Citrique	4g/L	Glycolate Sodium libre	< 0,4 %
Degré de substitution	0,6-0,9	Chlorure de Sodium	< 0,5 %
Cendres (sur extrait sec)	5 - 10 g/100g		

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais à température modérée (5 à 25°C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO de 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5kg et 20kg. Container de 1000kg

Attention : dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de son contrôle, Lamothe Abiet décline toute responsabilité des précipitations qui pourraient survenir après traitement au Vinoprotect.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA CONSOMMATION
HUMAINE DIRECTE**

GR-27/04/2011

