



V CMC L

SOLUÇÃO DE CARBOXIMETILCELULOSE COM AÇÃO
ESTABILIZANTE DAS COMPONENTES TARTÁRICAS DO VINHO.

COMPOSIÇÃO



Carboximetilcelulose (E466) **12,5%**, anidrido sulfuroso (E 220) 0,4%, ácido cítrico (E 330) 0,15%, água desionizada q.b a 100%

CARACTERÍSTICAS



Estabilizante eficaz com ação preventiva das precipitações tartáricas. Graças ao seu elevado grau de pureza a V CMC L pode ser adicionada ao vinho pouco antes do engarrafamento. A Vason realizou ensaios de controlo de qualidade, concluindo que a V CMC L, continua presente e ativa após microfiltração final inerte (testada com membranas de 0,45 micron). A sua forma líquida, ligeiramente opalescente e isenta de impurezas, torna a V CMC L perfeitamente solúvel em vinho.

APLICAÇÕES



V CMC L garante uma estabilização eficaz em relação à precipitação tartárica do potássio. A seleção rigorosa das matérias-primas, realizada pelo departamento de I & D da Vason Group, permite a utilização da V CMC L antes da microfiltração final. É aconselhada a sua aplicação pelo menos 48 horas antes do engarrafamento, a fim de permitir uma reação completa da V CMC L com os colóides do vinho. V CMC L tem de ser considerada como um colóide protetor, por conseguinte, não é aconselhável usar antes ou em associação com tratamentos de clarificação ou produtos absorventes. Em todo o caso, é aconselhável adicionar a V CMC L em vinhos estáveis a nível proteico. Uma vez adicionada a V CMC L ao vinho, não vai alterar a avaliação da estabilidade proteica feita pela Proteotest. V CMC L, ao contrário do ácido metatartárico, não se degrada com a temperatura e, portanto, num sistema coloidal estável, não perde a sua eficácia ao longo do tempo. V CMC L encontra a sua natural aplicação como alternativa ou em sinergia com a estabilização tartárica a frio. Produto a ser utilizado em vinhos brancos e espumantes, como indicado pelas recomendações do OIV. A utilização em vinhos espumantes e gaseificados é muito interessante pelo seu efeito complexante da matriz coloidal permitindo uma plena expressão do "perlage".

O uso de V CMC L deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



V CMC L

SOLUÇÃO DE CARBOXIMETILCELULOSE COM AÇÃO
ESTABILIZANTE DAS COMPONENTES TARTÁRICAS DO VINHO.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar a V CMC L diretamente numa parte do vinho, em pelo menos duas vezes o seu volume; de seguida adicionar ao volume total de vinho, homogeneizando cuidadosamente. Deixar repousar pelo menos 48 horas.
Em todos os casos, é aconselhado verificar os índices de filtrabilidade, antes de proceder à filtração final.



DOSES

Até 160 g/hL (limite legal).
Recomenda-se avaliar a estabilidade tartárica após a adição da V CMC L.
AVISO: 160 g/hL de V CMC L cedem cerca de 6 mg/L de SO₂ e 2 mg/L de ácido cítrico



EMBALAGEM

Bilha de 25Kg e IBC de 300Kg ou 1.000Kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar o produto num local fresco e seco.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.