



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.