

PACKAGING

CX CMC L è disponibile in confezioni da: 1, 10, 25, 300 e 1000 kg.



COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa (E466) 12,5%, anidride solforosa (E220) 0.4 %, acido citrico (E330) 0.15%, acqua deionizzata q.b. a 100%.

Si dichiara che CX CMC L:

- non contiene OGM in conformità ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003
- Contiene solfiti.

PERICOLOSITÀ

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: non pericoloso.

Scheda tecnica del 07.01.2025

CARATTERISTICHE

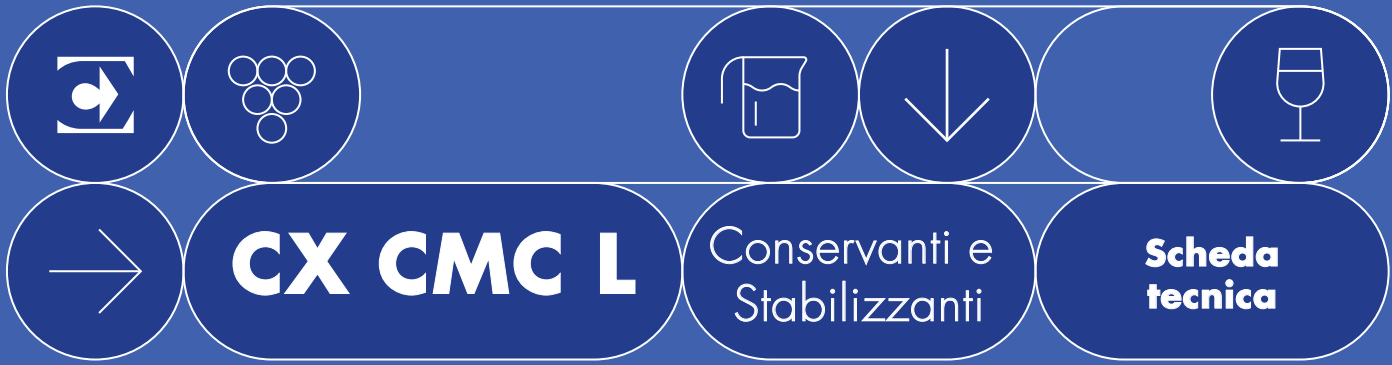
CARBOSSIMETIL CELLULOSA LIQUIDA AD AZIONE STABILIZZANTE

Liquido leggermente opalescente, senza impurezze, totalmente solubile nel vino. E' un efficace stabilizzante ad azione preventiva nei confronti delle precipitazioni tartariche. La sua particolare purezza ne permette l'uso anche su vini in preparazione per l'imbottigliamento. A tal proposito è stato verificato che CX CMC L, una volta dosata è presente e attiva anche a valle di una microfiltrazione finale inerte (testato con membrane finali in PVDF a 0,45 µm).

IMPIEGHI

CX CMC L assicura una efficace stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche del potassio. Si consiglia l'aggiunta almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento per consentire una piena interazione di CX CMC L con la struttura colloidale del vino. CX CMC L è da considerarsi come un colloide protettore, di conseguenza ne è sconsigliato l'uso prima o in associazione a trattamenti di chiarifica o con materiali adsorbenti. In ogni caso è opportuno dosare CX CMC L su vini stabili dal punto di vista proteico. CX CMC L, a differenza dell'acido metatartarico, non si degrada con la temperatura, pertanto in un sistema colloidale stabile, non perde efficacia nel tempo. Inoltre, trova la sua naturale applicazione in alternativa o in sinergia con la stabilizzazione tartarica a freddo. Da impiegarsi su vini bianchi e spumanti come riferito dalle indicazioni OIV. L'utilizzo su vini frizzanti e spumanti risulta molto interessante anche per il suo contributo nel complessare la matrice colloidale, e permettere una piena espressione del perlage.

Per l'impiego di CX CMC L attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

Il prodotto va addizionato direttamente in 2 parti di vino, quindi aggiunto alla massa omogeneizzando accuratamente. Una volta eseguita l'aggiunta di CX CMC L alla massa, lasciare riposare almeno 48 ore; quindi procedere alla filtrazione previa verifica dell'indice di filtrabilità.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, richiudere immediatamente le confezioni aperte.

DOSI

Da 40 a 80 g/hL, fino a 160 g/hL (limite legale CEE) previa valutazione in laboratorio della stabilità tartarica raggiunta. Nota: 160 g/hL di CX CMC L apportano circa 20 g/hL di CMC, 6 mg/l di SO₂ e 2 mg/l di acido citrico.