

L. O. CMC (E 466)

ESTABILIZACION

Goma de celulosa o carboximetilcelulosa de sodio; CMC sódica en solución.

Dosis máxima permitida legalmente: Reglamento (CE) nº606/2009: 20 cL/hL.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

L. O. CMC es una goma de celulosa altamente purificada, solubilizada al 5% en agua.

L. O. CMC permite retrasar la cristalización de las sales tartáricas (tartrato de calcio y bitartrato de potasio) al frenar el crecimiento de cristales.

Su utilización durante el tiraje (método tradicional) contribuye a disminuir en forma considerable los riesgos de espumado al momento del degüelle.

El empleo de **LARROQUE OENOLOGIE CMC** durante el degüelle no constituye un factor de espumado. Su eficacia dura mucho tiempo.

MODO DE EMPLEO

Diluir L. O. CMC en un 1/3 del volumen del vino a tratar antes de homogeneizar en el volumen total.

En algunos casos pueden observarse algunos inconvenientes en la filtración por lo que es preferible una prueba de antemano para definir si el tratamiento debe efectuarse antes o después de la filtración.

PRECAUCIONES DE EMPLEO

Utilizado en vinos tintos o rosados, L. O. CMC puede provocar una pérdida de color bajo la forma de un ligero sedimento.

El vino a tratar debe estar estable a nivel de las quiebras proteicas y no debe haber sido tratado con lisozimas.

DOSIS DE EMPLEO

Una prueba en laboratorio permitirá una orientación sobre la dosis de empleo necesaria.

Las dosis que se utilizan habitualmente varían entre 8 y 20 cL/hL (dosis máxima de empleo) de vino a tratar, de acuerdo con el nivel de inestabilidad.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 20 L

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 5 y 25 °C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

OBSERVACIONES

L. O. CMC no modifica los productos de solubilidad de las sales tartáricas (tartrato de calcio y bitartrato de potasio). Enoquímica Velo no se responsabiliza por la presencia de eventuales cristales dentro de las botellas luego después de este tratamiento.

A fin de garantizarle un riesgo mínimo de cristalización en botella, le recomendamos encarecidamente una estabilización por frío (o por electrodiálisis) parcial a fin de obtener una TS cercana a 19°C.