

KARMELOSA L

Per la stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati

CARATTERISTICHE

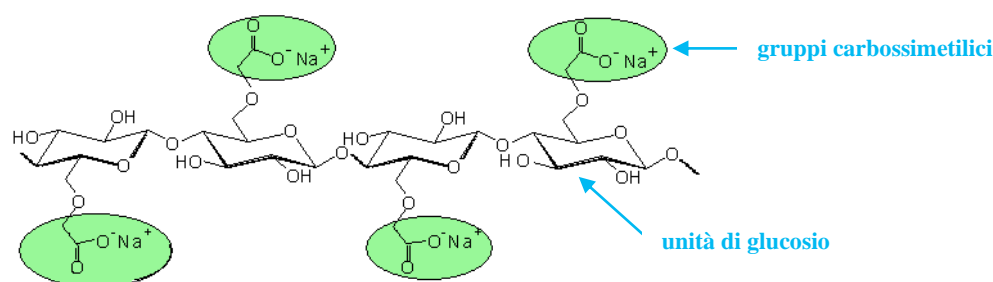
Karmelosa L è una carbossimetilcellulosa caratterizzata dal grado di sostituzione (frequenza dei gruppi carbossimetilici) e dal grado di polimerizzazione (unità di glucosio) ottimali sia per l'efficacia stabilizzante sia per la praticità d'uso (bassa viscosità, correlata al grado di polimerizzazione).

APPLICAZIONI

Karmelosa L ostacola la fase di nucleazione (formazione dei cristalli) e impedisce l'accrescimento dei cristalli già presenti, secondo meccanismi ben descritti in letteratura. Nelle condizioni del vino e indipendentemente dalla temperatura, non si idrolizza o modifica nel tempo, la sua efficacia si mantiene quindi inalterata durante la shelf-life del vino.

Utilizzando Karmelosa L si può ridurre l'impatto della stabilizzazione a freddo.

Karmelosa L non ha alcun effetto sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche dei vini trattati, inoltre non rientra nella lista delle sostanze allergeniche.



Schema della struttura chimica della carbossimetilcellulosa

MODALITÀ DI IMPIEGO

Karmelosa L si impiega su vino chiarificato, limpido e pronto per la filtrazione finale.

La formulazione liquida permette una grande facilità di uso. Il prodotto deve essere sciolto in una aliquota del vino da trattare garantendo la perfetta omogeneizzazione. Questa soluzione va aggiunta alla massa totale, avendo cura di mantenerla in rimontaggio per la completa omogeneizzazione.

AVVERTENZE

L'incorporamento di Karmelosa L nella massa è una fase estremamente delicata che, se non eseguita correttamente, può causare un notevole aumento dell'indice di filtrabilità del vino; si consiglia comunque di verificare a scopo precauzionale l'IF del vino prima della microfiltrazione; Karmelosa L può reagire con le proteine e in particolare con il lisozima, causando intorbidamento del vino; i vini devono essere stabili dal punto di vista proteico e colloidale.

COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa in soluzione acquosa, al 6,5%.

Stabilizzanti: SO₂ max. 0,4%.

DOSI

Da 75 a 300 ml/hl (dose max.), a seconda del grado di instabilità del vino.

CONFEZIONI

Bottiglie 1 kg, taniche da 5 e 25 kg; fusti da 220 kg e big da 1000 kg.

