Aleastab CMC L5

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di CarbossiMetilCellulosa CMC (E466) al 5%, stabilizzata con SO_2 (E220) allo 0,3% (±0.1).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida, di colore biancastro.

La CarbossiMetilCellulosa è un polimero derivato della cellulosa che dimostra grande proprietà di sequestrante nei confronti del potassio, nonché di colloide protettore. Per queste caratteristiche è stata autorizzata nella UE come coadiuvante della stabilità tartarica dei vini.

ALEASTAB CMC L5 è una soluzione di CMC studiata appositamente per migliorare i processi di stabilizzazione tartarica dei vini, permettendo un abbassamento dei costi energetici sostenuti in fase di produzione (rispetto ai trattamenti "classici" di stabilizzazione a freddo o elettrodialisi).

APPLICAZIONI

È possibile aggiungere **ALEASTAB CMC L5** direttamente sul vino da trattare, in quanto il prodotto non influisce significativamente sulla filtrabilità del vino, migliorandone però sensibilmente la stabilità dal punto di vista salino.

Si consiglia di **non** utilizzare il prodotto nei vini rossi e rosati in quanto favorisce la separazione e la precipitazione della materia colorante instabile.

Verificare sempre la stabilità proteica dei vini bianchi in quanto la CMC reagisce con le proteine instabili formando una velatura opalescente.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 100 a 400 g/hL.

Si consiglia di effettuare prove di laboratorio preventive, per individuare il dosaggio adeguato al prodotto da trattare

Dose massima consentita per legge 400 g/hL

MODALITA' D'USO

Aggiungere **ALEASTAB CMC L5** direttamente sulla massa da trattare, mantenendo in agitazione e avendo cura di omogeneizzare bene la massa. Il vino deve essere preventivamente filtrato e con un indice di filtrabilità adeguato.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg Tanica 20 kg Tanica 5 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato; consumare rapidamente.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex
Uso limitato
Contiene allergeni: SO2

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

Le indicazioni riportate nella presente Scheda Tecnica corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni senza obbligo di comunicazione preventiva. Le modalità d'uso riportate non sollevano l'utilizzatore dall'applicazione e dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione. L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle circostanze specifiche di ogni utilizzo, nonché l'eventuale utilizzo improprio del prodotto, non comportano la responsabilità di Alea Evolution S.R.L.