



Solutions for wine making

Vinoprotect

Целулозна гума – Карбоксиметилцелулоза (КМЦ) – E466

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Целулозните гуми или Карбоксиметилцелулозите се използват в хранителната и питейна индустрия. Някои публикации ги посочват като „заместител на пектина“. Тези колоиди произхожда от целулозата и са естествени полимери на D- глюкозата; връзката между глюкозните единици е 1:4 β тип. Съществува голямо разнообразие от целулозни гуми, с различни физико - химични характеристики, но само някои са подходящи за енологични цели. Lamothe-Abiet селектираха специфична и ефективна целулозна гума, с неутрален вкус и лесна за ползване.

> Vinoprotect е целулозна гума за тартаратна стабилизация на тихи и шумящи вина.

> Извлечен от зеленчукови фибри, този защитен колоид е в течна форма, без мирис и лесно разтворим във вино.

> Vinoprotect е селектирана за вино на базата на два основни параметъра: DP, степен на полимеризация и DS, степен на заместване. Тези параметри определят вискозитета и разтворимостта на продукта във вода. Vinoprotect е най- приемливия компромис между тези два критерия и способността му да стабилизира солите на винената киселина при рН и температура на виното.

> Действие: Vinoprotect предотвратява обединяването на тартаратните кристали, като ги поддържа в диспергирано състояние във виното .

ДОЗИ И ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> От 14 до 20 cl/hl (еквивалент на 7- 10 g/hl чист продукт) в зависимост от нестабилността на виното. Максимална легална доза 20 cl/hl (10 g/hl чист продукт)

Разтворът е стабилизирен с SO₂ (виж информационния лист).

Предпазни мерки:

> Използвайте Vinoprotect в белтъчно стабилизирани вина.

> Не използвайте във вина, в които е добавен лизозим.

> **Бели вина:** Vinoprotect не вреди на индекса на филтруемост.

> **Червени и Розе вина :** Vinoprotect може да повиши вискозитета, свързвайки се с танините при ниски температури и да причини утаяване на багрилна материя и проблеми с филтрацията. Необходимо е да се направят тестове.

> **Силно нестабилни вина:** ефективността на Vinoprotect трябва да се провери , чрез третиране на виното с различни дози.

> Vinoprotect е колоид и е възможно да взаимодейства с другите субстанции на виното (танини, протеини и др.). Получените комплекси могат да намалят филтруемостта, да повишат продуктовете разходи и продуктовете загуби. Правилната употреба при подходящ контрол ще гарантира ефективна обработка. Lamothe-Abiet притежава уникален опит във сферата на





Solutions for wine making

филтруването и лечебните обработки. Отделът за проучвания на Lamothe-Abiet разработи т.нар. CFLA (Критерий за филтрация на Lamothe-Abiet), самостоятелен практически инструмент за измерване филтруемостта на огрубените вина.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

> Vinoprotect е в течна форма за по-лесно използване (5 % препарат).

Добавете Vinoprotect 24 часа преди бутилиране в избистрени и предварително филтрирани вина.

> За пенливи вина, Vinoprotect се добавя по време на тиража или дегоржажа.

ОПАКОВКА > 5kg, 20kg, 1000kg

СЪХРАНЕНИЕ

> Съхранявайте в оригинална, залепена опаковка, на хладно и сухо място при температура между 5 и 25°C.

ОТГОВОРНОСТ

> **Имайки в предвид, че условията за използване са извън неговия контрол, Lamothe Abiet не носи отговорност за утаявания, възникнали след употребата на Vinoprotect**

