CELSTAB®

Lösung aus Cellulosepaste (Carboxymethylcellulose, CMC/ E466).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und Food Chemical Codex.

SPEZIFIKATION

CELSTAB® ist ein hochgereinigtes Cellulosepolymer pflanzlichen Ursprunges mit geringem Polymerisationsgrad und geringer Viskosität. Sein Vorliegen als Flüssigkeit mit einer Konzentration von 100 g/L erleichtert das Einbringen in den Wein.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

CELSTAB® ist für die Stabilisierung von Wein gegenüber einer Kristallbildung durch das Kaliumsalz der Weinsäure (Kaliumhydrogentartrat). Seine Wirkung beruht auf einer Inhibition der Keimbildung und des Wachstums von Mikrokristallen (dies durch die Beeinflussung der Oberfläche, der für die Bildung der Kristalle verantwortlichen Salze).

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt	Flüssigkeit
Farbe	blasses gelb

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

SO_2 (g/L)	3 ± 0,3	Natriumchlorid (%)	< 0,5
PH	3,5 ± 0,3	Blei (ppm)	< 2
Substitutionsgrad	0,6 - 0,95	Arsen (ppm)	< 3
Freies Glykolat (%)	< 0,4	Quecksilber (ppm)	< 1
Natrium (%)	< 12,4	Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

DOSIERUNG

Empfohlene Dosage: 50 - 100 mL/hL.

Im Rahmen einer Weinerzeugung in der EU: gesetzliche Höchstmenge für Weiß- Rosé und Schaumweine: 200 mg/L (200 mg/L).

Empfehlung für stark weinsteininstabile Weine:

- Vorversuche im Labor zur Bestimmung der Aufwandmenge.
- Stabilitätstests zur Kontrolle der Wirksamkeit der Aufwandmenge.

LAFFORT

l'œnologie par nature

EINSATZ

- **CELSTAB®** mit der doppelten Menge Wein verdünnen.
- **Bei Stillweinen** erfolgt der Zusatz vor der letzten Filtration **mittels einer Dosierpumpe oder durch einen Œnodoseur** zu dem geschönten und geklärten Wein. Gründliches Durchmischen **sicherstellen** (die Viskosität der Lösung erfordert besondere Sorgfalt). **Der Zusatz empfiehlt sich 12 - 24 Stunden vor der Abfüllung.**
- Die Zugabe kann auch nach der Filtration stattfinden, mithilfe eines **OENODOSEUR** oder mit einer Dosagepumpe.
- **Bei Schaumweinen** erfolgt der Zusatz vor dem Abfüllen (geringeres Risiko der Schichtenbildung).

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **Eiweiße:**
  * CMC wird in eiweißstabilen Weinen eingesetzt (bei einer späten Tanninzugabe wird empfohlen, erneut einen Eiweißstabilitätstest durchzuführen).
  * Zur Beseitigung der Eiweiße (inklusive hitzebeständiger Eiweiße), die zu einer Reaktion und folglich zu einer Trubbildung führen könnten, den Wein zuerst mit Bentonit (**MICROCOL® ALPHA**) behandeln.
  * CMC reagiert in Weinen, die mit Lysozym behandelt wurden, mit einer Trubbildung.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

Kanister von 1,05 kg - 5,25 kg - 21 kg.

Container von 1050 kg.

WICHTIG

Wenn die Anwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen, kann LAFFORT® bei einer erfolglosen Behandlung und das Entstehen von Weinsteinkristallen nicht zur Verantwortung gezogen werden.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

SY- MB - 31.07.2023 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.