

# CELSTAB®

Solution de gomme de cellulose (CMC/ E466) (résolution OIV 366/ 2009).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex.

## SPÉCIFICITÉS

CELSTAB® est un polymère de cellulose hautement purifié, d'origine végétale, à faible degré de polymérisation et viscosité. Sa formulation sous forme liquide à une concentration de 100 g/L facilite son incorporation au vin.

## APPLICATIONS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

CELSTAB® est destiné à la stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium. Son action se traduit par une inhibition des phases de nucléation et de la croissance des microcristaux (via une désorganisation de la surface des sels responsables de la formation des cristaux).

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide

Couleur ..... jaune très pâle

## ANALYSES CHIMIQUES

pH solution 1% .....  $3,8 \pm 0,2$

SO<sub>2</sub> .....  $3 \text{ g/L} \pm 0,3$

Degré de substitution ..... 0,6 - 0,9

Plomb ..... < 2 ppm

Glycolate libre ..... < 0,4%

Cadmium ..... < 1 ppm

Sodium ..... < 12,4%

Mercure ..... < 1 ppm

Chlorure de Sodium ..... < 0,5%

Arsenic ..... < 3 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée: 10 cL/hL (dose maximale légale de 100 mg/L).

*Dans le cas d'une utilisation sur vins rouges ou rosés, nous signalons un risque important d'interaction de CELSTAB® avec la matière colorante pouvant entraîner la formation d'un trouble et/ou d'un précipité.*

### Préconisation pour vins à forte instabilité tartrique :

- Tests préalables en laboratoire pour vérifier la dose d'emploi.
- Tests de stabilité pour valider ou non l'efficacité du traitement.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## MISE EN ŒUVRE

- Diluer **CELSTAB®** dans deux fois son volume de vin.
- **Pour les vins tranquilles**, l'incorporation se fera avant la dernière filtration **à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un Œnodoseur** sur des vins parfaitement collés et clarifiés. **S'assurer** d'une parfaite homogénéisation. **Il est recommandé d'effectuer l'incorporation 48 heures minimum avant filtration.**
- L'incorporation peut également se faire à la mise en bouteille avec une pompe doseuse.
- **Pour les vins effervescents**, l'incorporation se fera soit au tirage (risque de gerbage moindre) soit au dégorgement (dans ce cas prévoir de filtrer la solution de **CELSTAB®**) dans la liqueur d'expédition.

## CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

---

### • Protéines :

- L'emploi de **CELSTAB®** se fera sur des vins stables vis-à-vis des casses protéiques (dans le cas d'une addition tardive de tanins, il est recommandé de refaire un test de stabilité protéique).

- **CELSTAB®** réagit en formant un trouble sur les vins traités au Lysozyme.

### • Interaction possible avec la matière colorante de certains vins rouges et rosés.

## CONSERVATION

---

- Stocker dans un local tempéré, non humide, exempt d'odeurs dans son emballage d'origine non ouvert dans la limite de la DLUO indiquée.
- Délai limite d'utilisation optimale D.L.U.O. (emballage non entamé) : 2 ans.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

## CONDITIONNEMENT

---

Bidon de 1,05 kg - 5,25 kg.

Jerrican de 21 kg.

Conteneur de 1050 kg.

## IMPORTANT

**Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle, LAFFORT® ne saurait être tenu responsable en cas de non réussite du traitement et d'apparition de cristaux de sels de l'acide tartrique.**

