CELSTAB®

Soluzione di gomma di cellulosa (CMC/E466) (risoluzione OIV 366/2009).

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934 e al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

CELSTAB® è un polimero di cellulosa altamente purificata, di origine vegetale, a basso grado di polimerizzazione ed a bassa viscosità. La sua presentazione in forma liquida ad una concentrazione pari a 100 g/L ne facilita l'incorporazione al vino.

CELSTAB® è formulato per la stabilizzazione dei vini nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio.

La sua azione inibisce le fasi di nucleazione e di crescita dei microcristalli, destrutturandone la superficie delle facce ed impedendone così l'accrescimento.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido
Colore	Giallo chiaro

ANALISI CHIMICHE

SO_2 (g/L)	3 ± 0,3	Cloruro di sodio (%)	< 0,5
pH	3,5 ± 0,3	Piombo (ppm)	< 2
Grado di sostituzione	0,6 - 0,95	Arsenico (ppm)	< 3
Glicolato libero (%)	< 0,4	Mercurio (ppm)	< 1
Sodio (%)	< 12,4	Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

Dose consigliata: 100 mL/hL.

Dose massima legale su vini bianchi, rosati ed effervescenti (Legislazione U.E.): 200 mL/hL (200 mg/L).

Utilizzo in vini caratterizzati da forte instabilità tartarica:

- Eseguire saggi preliminari di laboratorio per verificare la dose d'impiego.
- Convalidare mediante specifiche prove di stabilità l'efficacia del trattamento.

LAFFORT

l'œnologie par nature

APPLICAZIONE

- Diluire immediatamente prima dell'aggiunta **CELSTAB®** in vino in ragione di due volte il suo volume.
- Su vini tranquilli, preventivamente chiarificati e convenientemente preparati all'imbottigliamento, incorporare prima della filtrazione finale per mezzo di una pompa dosatrice o di un **ŒNODOSEUR**. Curare una scrupolosa omogeneizzazione nella massa. **Si raccomanda di incorporare CELSTAB® nella massa da trattare almeno 12 - 24 ore prima della filtrazione.**
- Può anche essere incorporato dopo la filtrazione finale, a mezzo di uno specifico dispositivo di dosaggio asservito alla riempitrice.
- Su vini frizzanti e spumanti ne è fondamentalmente possibile l'incorporazione in occasione del tirage (si evita in tal modo il rischio di schiumate).

USO SPECIFICO IN ENOLOGIA

- **Proteine:**
  * L'impiego di **CELSTAB®** è da prevedersi su vini perfettamente stabili dal punto di vista proteico (in caso di impiego di tannini nell'imminenza dell'imbottigliamento si raccomanda di ripetere il test di stabilità proteica sulla massa dopo tale aggiunta).
  * **CELSTAB®** reagisce formando un torbido nei vini trattati con lisozima.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, al riparo dal gelo, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.

CONFEZIONAMENTO

Tanichetta da 1,05 kg - 5,25 kg.

Tanica da 21 kg.

Big pallettizzato da 1 050 kg.

IMPORTANTE

Tenendo conto che le specifiche condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori della nostra possibilità di controllo, **LAFFORT®** non potrà essere ritenuta responsabile in caso di non riuscita del trattamento o di comparsa di cristalli di sali dell'acido tartarico.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

SY- AS - 17.01.22 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.