# CELSTAB®

Раствор целлюлозной камеди (КМЦ/ E466) (резолюция OIV 366/2009).

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934 и Food Chemical Codex.*

## ОПИСАНИЕ

**CELSTAB®** - это высокоочищенный целлюлозный полимер растительного происхождения с низкой степенью полимеризации и вязкости. Жидкая (100 г/л) форма позволяет легко его применять.

## ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

**CELSTAB®** предназначен для стабилизации вина к кристаллизации битартрата калия. Его действие приводит к ингибированию фаз зарождения и роста микрокристаллов (за счет дезорганизации поверхности кристалла, что препятствует образованию кристаллов).

## ФИЗИЦЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Форма | жидкость |
| Цвет | бледно-желтый |

## ХИМИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ

| | |
|---|---|
| $SO_2$ (г/л) | 3 ± 0.3 |
| pH | 3.5 ± 0.3 |
| Степень замещения | 0.6 - 0.95 |
| Свободный гликолят (%) | < 0.4 |
| Натрий (%) | < 12.4 |
| Натрия хлорид (%) | < 0.5 |
| Свинец (ppm) | < 2 |
| Мышьяк (ppm) | < 3 |
| Ртуть (ppm) | < 1 |
| Кадмий (ppm) | < 1 |

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая: 50- 100 мл/гл.

При производстве вин в ЕС: Максимальная разрешенная дозировка для белых, розовых и игристых вин: 200 мл/гл.

Рекомендации для вин с высокой нестабильностью битартрата калия:

- Предварительные лабораторные тестирования для выбора дозировки.
- Тест на стабильность для подтверждения эффективности обработки.

LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите **CELSTAB®** в двукратном объеме вина.
- Для тихих вин внесение следует проводить перед последней фильтрацией с помощью насоса-дозатора или с помощью **OENODOSEUR** в вина готовые к розливу (стабильные к белкам и осветленные). Убедитесь в хорошей гомогенизации. Рекомендуется проводить обработку минимум за 12-24 часа до фильтрации.
- **CELSTAB®** также можно добавить после фильтрации с помощью **OENODOSEUR** или питающего/дозирующего насоса, управляемого наполнителем.
- Для игристых вин добавлять **CELSTAB®** следует только во время тиража (меньший риск вспенивания).

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Белки:
  - КМЦ следует использовать только для вин, стабильных к белковым помутнениям (если танины добавляются после первоначальной стабилизации белков, рекомендуется провести дополнительный тест на стабильность белка).
  - Предварительно обработайте вино бентонитом (**MICROCOL® ALPHA**) для удаления белков (включая термостабильные белки), которые могут вызвать реакцию, приводящую к помутнению.
  - КМЦ образует опал в винах, обработанных **LYSOZYM**.
- Регулирование: содержит сульфиты. Для ЕС использование сульфитов может потребовать специальной маркировки. Касательно других стран, пожалуйста, ознакомьтесь с действующим законодательством.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре без риска для замерзания.
- Оптимальный срок применения: 2 года.

## УПАКОВКА

Канистра 1.05 кг - 5.25 кг.

Канистра 21 кг.

Контейнер 1050 кг.

## ВНИМАНИЕ

Учитывая, что условия использования не находятся под нашим контролем, LAFFORT® не несёт ответственность в случае неудовлетворительной обработки и появления кристаллов солей винной кислоты.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

SY-AS- 31.07.23- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.