

SCHEDA TECNICA : VINOPROTECT

FORMULAZIONE

Soluzione di gomma di cellulosa (Carbossimetilcellulosa o CMC) - E466. Contiene solfito (E220).

INTERESSE ENOLOGICO

Inibitore della cristallizzazione del bitartrato di potassio.

DOSE E MODO D'USO

Dose: 14 – 20 cL/hL ossia 7 – 10 g/hL secondo il grado di instabilità del vino.

Dose massima legale: 20 cL/hL (10 g/hL).

Diluire Vinoprotect in un po' di vino ed aggiungere per mezzo di una pompa dosatrice nel corso di un rimontaggio. Incorporare Vinoprotect 24 ore prima dell'imbottigliamento su vini all'occorrenza chiarificati e prefiltrati. Ai vini spumanti, Vinoprotect deve essere addizionato al tiraggio o alla sboccatura.

Precauzioni generali: impiegare Vinoprotect su vini stabilizzati dal punto di vista proteico (nel caso di un'addizione tardiva di tannini, è raccomandato di rifare un test di stabilità proteica). Non impiegare su vini stabilizzati con Lisozima.

SPECIFICHE FISIOCHIMICHE

Aspetto	Liquido
Colore	Giallo molto pallido
Ph	3,8 ± 0,2
Peso molecolare	17 000 – 300 000
SO ₂ (E 220)	2,0 ± 0,5 g/L
Acido citrico	4 g/L
Grado di sostituzione	0,6 – 0,95
Ceneri (sull'estratto secco)	5 – 10 g / 100 g

Arsenico	< 3 ppm
Cadmio	< 1 ppm
Piombo	< 2 ppm
Sodio	< 12,4 %
Mercurio	< 1 ppm
Sodio Glicolato libero	< 0,4 %
Cloruro di sodio	< 0,5 %

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione d'origine ermeticamente chiusa. Stoccare in un luogo secco a temperatura tra 5 e 25°C. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione.

CONFEZIONI

Bidone da 6 kg, Jerrican da 20 kg, Container 1 000 kg.

Attenzione: nella misura in cui le condizioni d'utilizzo non siano sotto il suo controllo, Lamothe Abiet declina ogni responsabilità per le precipitazioni che potranno avvenire dopo il trattamento con Vinoprotect.



LG/05-11-2020

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche), ed al Food Chemical Codex (FCC) e JEFCA



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92