



VinoProtect®

VinoProtect® è una gomma di cellulosa destinata alla stabilizzazione contro il rischio di precipitazione del bitartrato di potassio in vini fermi o effervescenti.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Soluzione di gomma di cellulosa (carbossimetilcellulosa o CMC) a 50 g/L (E466). Contiene solfiti (E220).
- **Interesse enologico:** Lamothe-Abiet ha selezionato una gomma di cellulosa **efficace, neutra al gusto e facile da utilizzare**. Questo prodotto specifico per il vino è stato selezionato considerando due costanti: il suo grado di sostituzione (DS) nonché il suo grado di polimerizzazione (DP), parametri determinanti per la viscosità e la solubilità del prodotto nell'acqua.
Vinoprotect® è il migliore compromesso tra questi due criteri e la sua capacità di stabilizzare il vino nei confronti dei rischi di precipitazione del bitartrato di potassio al pH e alla temperatura del vino.
- **Principio d'azione:** per il suo effetto "colloide protettore", Vinoprotect® **inibisce la nucleazione dei cristalli di tartrato** ed **impedisce l'ingrandimento dei microcristalli di tartrato**, prevenendo così la loro precipitazione.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Vinoprotect® è in forma liquida (preparazione al 5%) per un uso più facile. *Uso prima della filtrazione finale:* Incorporare Vinoprotect® 24 ore prima dell'imbottigliamento su vini all'occorrenza chiarificati e prefiltrati. Diluire in un po' di vino ed aggiungere con una pompa dosatrice durante un rimontaggio. *Uso dopo la filtrazione finale:* Incorporare Vinoprotect® dopo l'ultima filtrazione con una pompa dosatrice.
Ai vini spumanti, Vinoprotect® deve essere aggiunto al tiraggio o alla sboccatura.
- **Dosi:** da 14 a 40 cL/hL secondo il grado di instabilità del vino. Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo.
Dose massima legale: 40 cL/hL (20 g/hL).
- **Precauzioni generali:** Impiegare Vinoprotect su vini stabilizzati dal punto di vista proteico. Non impiegare su vini stabilizzati con Lisozima.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquida gialla molto pallido

CHIMICHE

- **pH:** 3,5 ± 0,3
- **SO₂ (E 220)** : 2,0 g/L ± 0,5

LIMITI

- **Piombo:** < 0,1 ppm
- **Arsenico:** < 0,1 ppm
- **Mercurio:** < 0,1 ppm
- **Cadmio:** < 0,1 ppm
- **Sodio:** < 12,4 %
- **Sodio Glicolato libero:** < 0,4 %
- **Cloruro di sodio:** < 0,5 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Canestri da 5 kg (4,9 L) (cartoni da 20 kg) e canestri da 20 kg (19,5 L). Container da 1025 kg (1000 L).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/23-01-2026. 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).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM