

Crystal Balance

CARBOSSIMETILCELLULOSA (CMC)

Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Come le recenti variazioni nel Codex Oenologique International del Organisation International de la Vigne et du Vin (OIV), è ammesso l'uso della carbossimetilcellulosa per la stabilizzazione tartarica dei vini e degli spumanti. Di conseguenza, Perdomini-IOC offre Crystal Balance, una carbossimetilcellulosa sodica, altamente purificata specificatamente selezionata per il trattamento del vino. Crystal Balance è un colloide protettore che inibisce la formazione, o nucleazione, e successiva crescita dei cristalli di tartrato nel vino. È un polisaccaride con un delicato equilibrio tra grado di polimerizzazione (PG), grado di sostituzione (SG) e uniformità in modo da fornire una efficace stabilizzazione con bassa viscosità e ridotta formazione di geli. La sua reologia consente una elevata solubilità per una ridotto tempo di preparazione e quindi ideale per le applicazioni in enologia. Inoltre, l'efficacia di Crystal Balance si mantiene anche quando il prodotto è esposto a condizioni di temperatura variabili fornendo una stabilità prolungata nel tempo.

Come e quando usare Crystal Balance

Per facilitare le operazioni in cantina, Perdomini-IOC ha sviluppato un specifico protocollo di solubilizzazione: sono disponibili procedure di preparazione sia in acqua calda che acidificata. La dissoluzione in liquidi a basso pH tende a ridurre la viscosità della soluzione la quale è anche in funzione della temperatura dell'acqua e dal tempo di sosta della soluzione di carbossimetilcellulosa. Le migliori prestazioni si ottengono usando Crystal Balance prima dell'imbottigliamento su vini già stabili come contenuto proteico. Il CMC non è raccomandato se il vino è trattato o sarà trattato con lisozima.

Crystal Balance e Microfiltrazione

La divisione tecnica Perdomini-IOC ha studiato le caratteristiche sulle membrane di microfiltrazione di Crystal Balance quando aggiunto al vino prima dell'imbottigliamento. I dati confermano che quando utilizzato in accordo con il protocollo di uso raccomandato, Crystal Balance non modifica in modo significativo la filtrabilità del vino.

Composizione

E446 Carbossimetilcellulosa.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere

Colore: Bianco

Viscosità: 20-25 cPs (sol. 2%)

Ceneri: 6%

Massimo pH: 6,5-8,5 (sol. 1%)

Dosaggio

Il dosaggio tipico per la stabilizzazione tartarica dei vini e dello spumante varia tra 5-10 g/hl con un dosaggio massimo ammesso di 10 g/hl (Risoluzione OIV, OENO 2/2008, EC606/2009).

Modalità d'impiego

Per facilitare le operazioni in cantina, Perdomini-IOC ha sviluppato uno specifico protocollo di solubilizzazione: sono disponibili procedure di preparazione sia in acqua calda che acidificata.

Conservazione

Il prodotto è igroscopico. Conservare in luogo asciutto al riparo da fonti dirette di luce e di calore. Chiuso nella confezione originale, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per due anni.

Confezioni

Cod. 110310 - sacchi da 5 kg

