



Solutions for wine making

Vinoprotect

Goma de celulosa – Carboxymethylcelulosa (CMC) – E466

INTERÉS ENOLÓGICO

> Las gomas de celulosa o CMC se utilizan en la producción de alimentos y bebidas. Algunas publicaciones se refieren a "sustituto de la pectina". Estos coloides son producidos a partir de la celulosa. Es un polímero natural de D-glucosa, en la que el vínculo entre las unidades de glucosa es de tipo β , 1:4. Hay una amplia gama de gomas de celulosa que tienen características físico-químicas diferentes. Pocas corresponden al mercado de enología. Lamothe-Abiet ha seleccionado una goma de celulosa específica y eficaz, neutra en sabor y fácil de utilizar.

> Vinoprotect es una goma de celulosa para la estabilización tartárica de los vinos tranquilos y vinos espumosos.

> Derivado de fibras vegetales, este coloide protector se presenta en polvo, granulado o fibroso, blanco, inodoro, ligeramente higroscópico.

> Este producto ha sido seleccionado teniendo en cuenta dos parámetros: el grado de sustitución y el grado de polimerización. Esos parámetros determinan la viscosidad del producto y su solubilidad en agua. Vinoprotect es el mejor compromiso entre estos dos criterios y su capacidad para estabilizar las sales de tartárico de potasio al pH y a la temperatura del vino.

> Principio de acción: Vinoprotect ayuda a mantener una dispersión uniforme de dos o más componentes del vino y evita la formación de núcleos o el contacto directo entre los cristales de tartrato de potasio.

DOSIS Y PRECAUCION DE EMPLEO

> De 14 hasta 20 cL/hL = de 7 hasta 10g/hL según la estabilidad de los vinos

Dosis máxima: 20cL/hL (10g/hL)

La solución está estabilizada con sulfuroso (ver la ficha técnica).

Precauciones generales:

> Utilizar Vinoprotect sobre vinos estabilizados frente a las quiebras protéicas

> No utilizar sobre los vinos tratados con Lisozyma.

> **Vinos blancos:** Vinoprotect no aumenta un buen Índice de colmatación

> **Vinos rosados y tintos:** Vinoprotect puede aumentar la viscosidad, uniéndose a los taninos a baja temperatura pudiendo provocar una caída del color y problemas de filtración. Se necesitan hacer ensayos preliminares.

> **Vinos muy inestables:** sería preferible hacer pruebas de validación de la eficacia sobre estos vinos para verificar la dosis y la eficacia del tratamiento.

> Vinoprotect es un coloide. Puede interactuar con coloides y otras sustancias (taninos, proteínas, etc.). Estos complejos pueden afectar a la filtrabilidad, a los costos y causar la pérdida de calidad del vino. Controles adecuados y aplicación de tratamientos apropiados permiten el uso eficiente del tratamiento. Lamothe-Abiet ha adquirido una experiencia sin igual de la filtración y de los tratamientos relacionados. Lamothe-Abiet ha desarrollado los CFLA (Criterios de Filtración Lamothe-Abiet) el **único** instrumento práctico para la medición de la filtrabilidad de los vinos en bruto.





Solutions for wine making

MODO DE EMPLEO

- > Vinoprotect viene en forma líquida para facilitar su uso (preparación a 5%).
 - > Utilización antes de la filtración final: Añadir Vinoprotect 24 horas antes del embotellado sobre vinos clarificados y pre-filtrados si es necesario. Diluir en vino y añadir usando una bomba de dosificación durante un remontado.
 - > Utilización antes de la filtración final: Añadir Vinoprotect después de la última filtración con una bomba de dosificación.
- > Para los vinos espumosos, Vinoprotect se pone al embotellado o al degüello.

CONDICIONAMIENTO

- > Bidones de 5kg y 20kg
- > Contenedor de 1000kg

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco y seco entre 5 y 25°C.

RESPONSABILIDAD

- > En la medida en que las condiciones de uso están fuera de su control, Lamothe Abiet se exime de cualquiera responsabilidad de las precipitaciones que pueden producirse después un tratamiento Vinoprotect.

