

KYOCELL 2.0

Stabilizzazione tartarica dei vini nei confronti del bitartrato di potassio

CARATTERISTICHE

KYOCELL 2.0 è una soluzione di gomma di cellulosa (E466) al 20% d'origine naturale. Combina simultaneamente **bassa viscosità** e forte **concentrazione**, che garantiscono **efficacia nella stabilizzazione dei vini nei confronti del bitartrato di potassio** e **facilità d'uso**.

Le gomme di cellulosa derivano esclusivamente da cellulosa di legno provenienti da foreste gestite in modo ecosostenibile.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

KYOCELL 2.0 agisce come un colloide protettore, sia sulla formazione dei cristalli (nucleazione) che sulla crescita di eventuali microcristalli di bitartrato di potassio presenti nel vino.

KYOCELL 2.0 è senza alcuna incidenza organolettica.

KYOCELL 2.0 non stabilizza il tartrato di calcio.

APPLICAZIONI

KYOCELL 2.0 è utilizzabile su vini bianchi, rosati e su vini base per la produzione di vini effervescenti.

La sua elevata concentrazione ne fa una gomma di cellulosa particolarmente indicata per diminuire i costi di trasporto.

DOSAGGIO

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 10 g/hl, ossia 5 cl/hl di soluzione al 20%.

MODALITÀ D'USO

Prima dell'utilizzo, diluire **KYOCELL 2.0**, al 50% con del vino.

Su vini bianchi e rosati fermi:

KYOCELL 2.0 è incorporato con una pompa dosatrice, o Dosacol, almeno 48 ore prima dell'ultima filtrazione per evitare qualsiasi intasamento. L'omogeneizzazione deve essere realizzata **esclusivamente** nel travaso tra serbatoi, o durante un rimontaggio invertito (dalla parte alta verso il basso del serbatoio) di un volume almeno uguale a quello del serbatoio (obbligo di utilizzo del raccordo di chiarifica, o del Dosacol, posizionato nella parte più bassa del serbatoio).

L'omogeneizzazione è importante per evitare di colmatare il filtro.

I vini devono essere **tassativamente stabili per quanto riguarda le proteine** (trattamento con bentonite) per evitare qualsiasi rischio di formazione di torbido.

Consigliamo di trattare i vini quando questi hanno una temperatura superiore a 12°C per facilitare l'omogeneizzazione di **KYOCELL 2.0** (le temperature basse aumentano l'addensamento delle soluzioni viscosi)

Come l'acido metatartrico, **KYOCELL 2.0** reagisce con il lisozima.

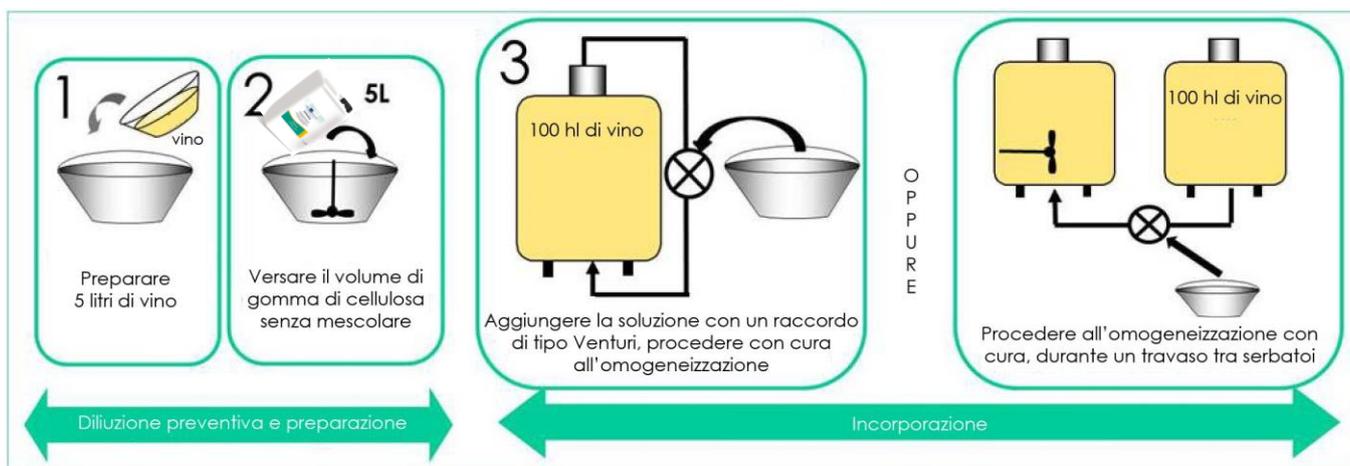
Per i rosati, su verificare che **KYOCELL 2.0** non generi precipitazioni di materia colorante.

Su vini base per effervescenti:

Si raccomanda di trattare esclusivamente i vini base, prima della presa di spuma, al momento del riempimento.

Aggiungere **KYOCELL 2.0** nel liquore per la presa di spuma. Prove preliminari devono essere realizzate considerando la perdita di **KYOCELL 2.0** dovuta ai coadiuvanti di remuage e all'aumento del grado alcolico del vino con la presa di spuma. Chiedere consiglio al proprio enologo.

Schema relativo alla preparazione e all'incorporazione di KYOCELL 2.0



Precauzioni d'uso:

Non utilizzare prima di una filtrazione tangenziale.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

Presenza di allergeni: solfiti

CONFEZIONAMENTO

25 litri, 1100 litri

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Siccome, non controlliamo le condizioni di utilizzo né la preparazione dei prodotti, SOFRALAB non potrà essere ritenuta responsabile in caso di insuccesso del trattamento e di presenza di cristalli nelle bottiglie.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.