

FICHA TÉCNICA : VINOPROTECT®

FORMULACIÓN

Solución de goma de celulosa (carboxymethylcelulosa o CMC) a 50 g/L - E466. Contiene sulfitos (E220).

APLICACIÓN

Inhibidores de la cristalización de bitartrato de potasio.

DOSIS RECOMENDADAS

Dosis: 14 a 20 cL/hL o sea de 7 a 10 g/hL según la inestabilidad del vino.

Dosis máxima legal: 20 cL/hL (10 g/hL).

MODO DE EMPLEO

Diluir Vinoprotect en vino con la ayuda de una bomba dosificadora durante un remontado. Introducir Vinoprotect 24h antes del embotellado sobre vinos clarificados y prefiltrados si fuera necesario.

Para los vinos espumosos, Vinoprotect se pone al embotellado o al degüello.

Precauciones generales: utilizar Vinoprotect sobre vinos estabilizados proteicamente (en caso de una incorporación tardía de taninos, se recomienda volver a hacer prueba de estabilidad proteica). No utilizar en vinos estabilizados con Lysozima.

SPÉCIFICATIONS

FISICAS	
Aspecto y color	Líquido amarillo pálido
QUÍMICAS	
pH	3,8 ± 0,2
SO ₂	2,0 ± 0,5 g/L
Ácido Cítrico	4 g/L
Cenizas	5 à 10 %

LÍMITES	
Cadmio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Sodio	< 12,4 %
Glycolato Sodio libre	< 0,4 %
Cloruro de Sodio	< 0,5 %

CONSERVACIÓN

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

Respetar el DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

CONDICIONAMIENTO

Bidones de 5 kg (5 L) (cartón de 4 bidones) y 20 kg (20 L), contenedores de 1025 kg (1025 L).

Atención: 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 de tratamiento con Vinoprotect.



LG/05-11-2020

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC).