

# CX CMC L

## CARBOSSIMETIL CELLULOSA LIQUIDA AD AZIONE STABILIZZANTE

### COMPOSIZIONE

Carbossimetilcellulosa (E466) 12,5%, anidride solforosa (E220) 0.4 %, acido citrico (E330) 0.15%, acqua deionizzata q.b. a 100%. Contiene solfiti.

### CARATTERISTICHE

Liquido leggermente opalescente, senza impurezze, totalmente solubile nel vino. È un efficace stabilizzante ad azione preventiva nei confronti delle precipitazioni tartariche. La sua particolare purezza ne permette l'uso anche su vini in preparazione per l'imbottigliamento. A tal proposito è stato verificato che CX CMC L, una volta dosata è presente e attiva anche a valle di una microfiltrazione finale inerte (testato con membrane finali in PVDF a 0,45 µm).

### IMPIEGHI

CX CMC L assicura una efficace stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche del potassio. Si consiglia l'aggiunta almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento per consentire una piena interazione di CX CMC L con la struttura colloidale del vino.

CX CMC L è da considerarsi come un colloide protettore, di conseguenza ne è sconsigliato l'uso prima o in associazione a trattamenti di chiarifica o con materiali adsorbenti. In ogni caso è opportuno dosare CX CMC L su vini stabili dal punto di vista proteico.

CX CMC L, a differenza dell'acido metatartarico, non si degrada con la temperatura, pertanto in un sistema colloidale stabile, non perde efficacia nel tempo. Inoltre, trova la sua naturale applicazione in alternativa o in sinergia con la stabilizzazione tartarica a freddo.

Da impiegarsi su vini bianchi e spumanti come riferito dalle indicazioni OIV. L'utilizzo su vini frizzanti e spumanti risulta molto interessante anche per il suo contributo nel complessare la matrice colloidale, e permettere una piena espressione del perlage.

**Per l'impiego di CX CMC L attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO

Il prodotto va addizionato direttamente in 2 parti di vino, quindi aggiunto alla massa omogeneizzando accuratamente. Una volta eseguita l'addizione di CX CMC L alla massa, lasciare riposare almeno 48 ore; quindi procedere alla filtrazione previa verifica dell'indice di filtrabilità.

### DOSI

Da 40 a 80 g/hL, fino a 160 g/hl (limite legale CEE) previa valutazione in laboratorio della stabilità tartarica raggiunta. Nota: 160 g/hl di CX CMC L apportano circa 20 g/hl di CMC, 6 mg/l di SO<sub>2</sub> e 2 mg/l di acido citrico.

### CONFEZIONI

CX CMC L è disponibile in confezioni da: 1, 10, 25, 300 e 1000 kg.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco ed asciutto, richiudere immediatamente le confezioni aperte.

**PERICOLOSITÀ**

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 07.01.2025