

KYOCELL 2.0

Estabilización tartárica del vino frente al bitartrato de potasio

CARACTERÍSTICAS

KYOCELL 2.0 es una solución de goma de celulosa (E466) al 20 %. Presenta una **baja viscosidad** y una alta **concentración**, sinónimos de **eficacia para la estabilización del vino frente al bitartrato de potasio**, así como también una mayor **facilidad de uso**.

La goma de celulosa proviene exclusivamente de celulosa de madera procedente de bosques gestionados de forma sostenible.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

KYOCELL 2.0 actúa como coloide protector, tanto sobre la formación de núcleos cristalinos (nucleación) como sobre el crecimiento de los cristales.

KYOCELL 2.0 no afecta las características organolépticas del vino.

KYOCELL 2.0 no estabiliza el vino frente al tartrato de calcio.

APLICACIONES

KYOCELL 2.0 se utiliza en vinos blancos, rosados y vinos base para la elaboración de espumosos. Su alta concentración la convierte en una goma de celulosa especialmente indicada para reducir los costes de transporte

DOSIS

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 20 g/hL, equivalentes a 10 cL/hL de solución al 20 %.

MODO DE EMPLEO

Antes de utilizar, diluir **KYOCELL 2.0** a la mitad con vino.

En vinos blancos y rosados tranquilos:

Añadir **KYOCELL 2.0** con una bomba dosificadora o un Dosacol, al menos 48 horas antes de la última filtración para evitar colmataciones. La homogeneización se puede llevar a cabo mediante un trasiego a otro depósito, o mediante un remontado invertido (de arriba hacia abajo del depósito) de al menos un volumen igual al del depósito (uso imperativo de un racor para clarificantes o un Dosacol en la parte más baja del depósito).

Esta homogeneización es importante para evitar la colmatación de los filtros.

Es absolutamente necesario que el vino sea **estable proteicamente** (tratamiento con bentonita) para evitar el riesgo de formación de enturbiamientos.

Para facilitar la homogeneización de **KYOCELL 2.0** se recomienda realizar el tratamiento del vino cuando se encuentre a una temperatura superior a los 12 °C (las bajas temperaturas aumentan el espesamiento de las soluciones viscosas).

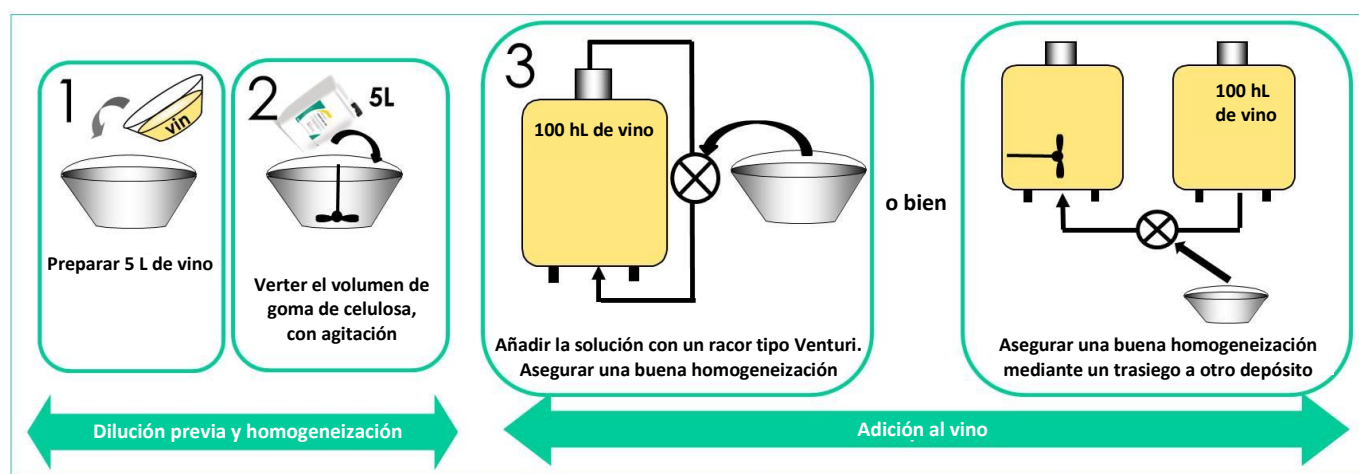
Al igual que el ácido metatartárico, **KYOCELL 2.0** reacciona con la lisozima. En los vinos rosados, comprobar que **KYOCELL 2.0** no provoca la precipitación de materia colorante.

En vinos base para espumosos:

Se recomienda tratar el vino base exclusivamente antes de la toma de espuma en el tiraje.

Añadir **KYOCELL 2.0** a la mezcla. Deben llevarse a cabo pruebas previas teniendo en cuenta las pérdidas de **KYOCELL 2.0** debidas a los adyuvantes de removido. Pida consejo a su enólogo.

Diagrama de la preparación y adición de KYOCELL 2.0



Precauciones de uso:

No utilizar antes de una filtración tangencial.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional

Utilizar de acuerdo con la reglamentación vigente.

Presencia de alérgenos: sulfitos.

PRESENTACIÓN

1L y 20 L

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

No congelar

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente

Como las condiciones de uso y aplicación de los productos se encuentran fuera de nuestro control, SOFRALAB no se hace responsable en caso de fallo del tratamiento y aparición de cristales en las botellas.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.