

KYOCELL 2.0

Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium

CARACTERISTIQUES

KYOCELL 2.0 est une solution de gomme de cellulose (E466) à 20%. Elle allie à la fois **basse viscosité** et forte **concentration**, assurant **efficacité pour la stabilisation des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium** et **facilité d'utilisation**.

Les gommages de cellulose proviennent exclusivement de cellulose de bois issus de forêts gérées de manière durable.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

KYOCELL 2.0 agit comme un colloïde protecteur, à la fois sur la formation des noyaux des cristaux (nucléi) et sur la croissance de ceux-ci.

KYOCELL 2.0 est sans aucune incidence organoleptique.

KYOCELL 2.0 ne stabilise pas le tartrate de calcium.

APPLICATIONS

KYOCELL 2.0 est applicable sur vins blancs, rosés et sur vins de base pour l'obtention de vins effervescents.

Sa concentration élevée en fait une gomme de cellulose particulièrement indiquée pour diminuer les coûts de transport.

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 20 g/hL, soit 10 cL/hL pour la solution à 20%.

MODE D'EMPLOI

Avant l'utilisation, diluer **KYOCELL 2.0**, au 1/2 avec du vin.

Sur vins blancs et rosés tranquilles :

KYOCELL 2.0 est incorporé avec une pompe doseuse ou un Dosacol au moins 48h avant la dernière filtration pour éviter tout colmatage. L'homogénéisation peut se faire par transfert de cuve à cuve, ou par remontage inversé (du haut vers le bas de la cuve) d'un volume au moins égal à celui de la cuve (utilisation impérative du raccord de collage ou du Dosacol au plus bas de la cuve).

L'homogénéisation est importante pour éviter de colmater le filtre.

Les vins doivent être **impérativement stables protéiquement** (traitement à la bentonite) pour éviter tout risque de formation d'un trouble.

Nous conseillons de traiter les vins lorsque ceux-ci présentent une température supérieure à 12°C afin de faciliter l'homogénéisation de **KYOCELL 2.0** (les basses températures augmentent l'épaississement des solutions visqueuses)

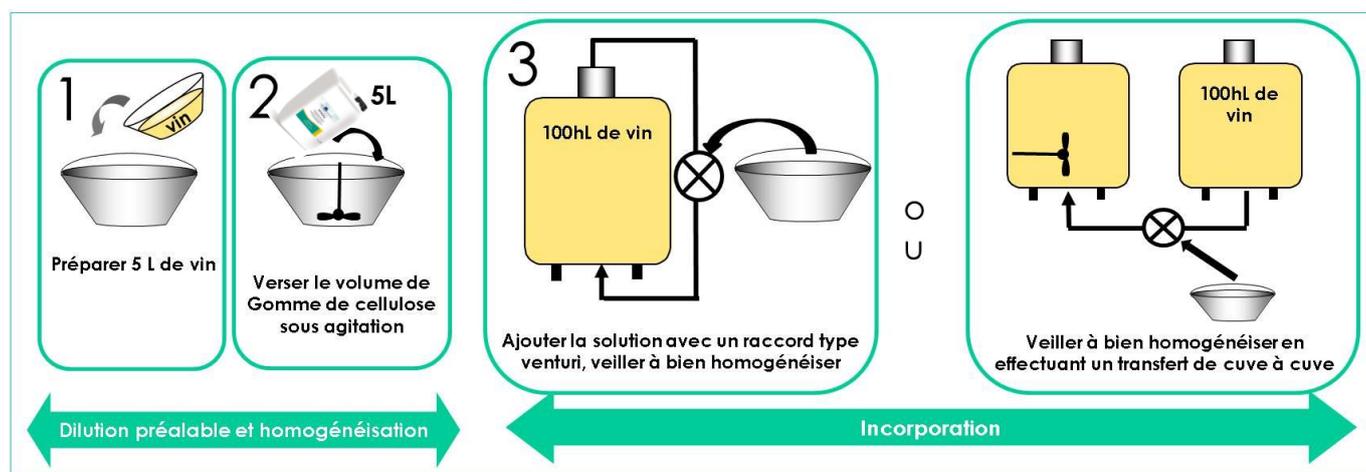
Comme l'acide métatartrique, **KYOCELL 2.0** réagit avec le lysozyme.
Sur les rosés, vérifier que **KYOCELL 2.0** n'engendre pas de précipitation de matière colorante.

Sur vins de base pour effervescents :

Il est recommandé de traiter exclusivement les vins de base avant la prise de mousse lors du tirage.

Ajouter **KYOCELL 2.0** dans la mixtion. Des essais préalables doivent être réalisés en tenant compte de la perte de **KYOCELL 2.0** due aux adjuvants de remuage. Demander conseil à votre œnologue.

Schéma relatif à la mise en œuvre et à l'incorporation de KYOCELL 2.0



Précaution d'utilisation :

Ne pas utiliser avant une filtration tangentielle.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Présence d'allergènes : sulfites.

CONDITIONNEMENT

1L et 20 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Comme, nous ne maîtrisons pas les conditions d'utilisation et la mise en œuvre des produits, SOFRALAB ne pourra pas être tenu responsable en cas d'échec du traitement et de présence de cristaux dans les bouteilles.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.