KYOCELL 2.0

Estabilização tartárica de vinhos contra o bitartarato de potássio

CARACTERÍSTICAS

KYOCELL 2.0 é uma solução de goma celulósica (E466) a 20%. Combina **baixa viscosidade** e forte **concentração**, garantindo **eficácia na estabilização dos vinhos contra o bitartarato de potássio,** bem como **facilidade de utilização**.
As gomas celulósicas provêm exclusivamente de celulose de madeira originária de florestas geridas de forma sustentável.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

KYOCELL 2.0 atua como um coloide protetor, tanto na formação de núcleos de cristal como no crescimento dos mesmos.
KYOCELL 2.0 não tem qualquer impacto organolético.
KYOCELL 2.0 não estabiliza o tartarato de cálcio.

APLICAÇÕES

KYOCELL 2.0 é aplicável em vinhos brancos, rosés e vinhos de base para a produção de espumantes.
A sua elevada concentração faz dela uma goma celulósica particularmente indicada para reduzir os custos de transporte.

DOSAGEM

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 20 g/hL, ou seja, 10 cL/hL para a solução a 20%.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar, diluir **KYOCELLL 2.0** metade, metade com vinho.

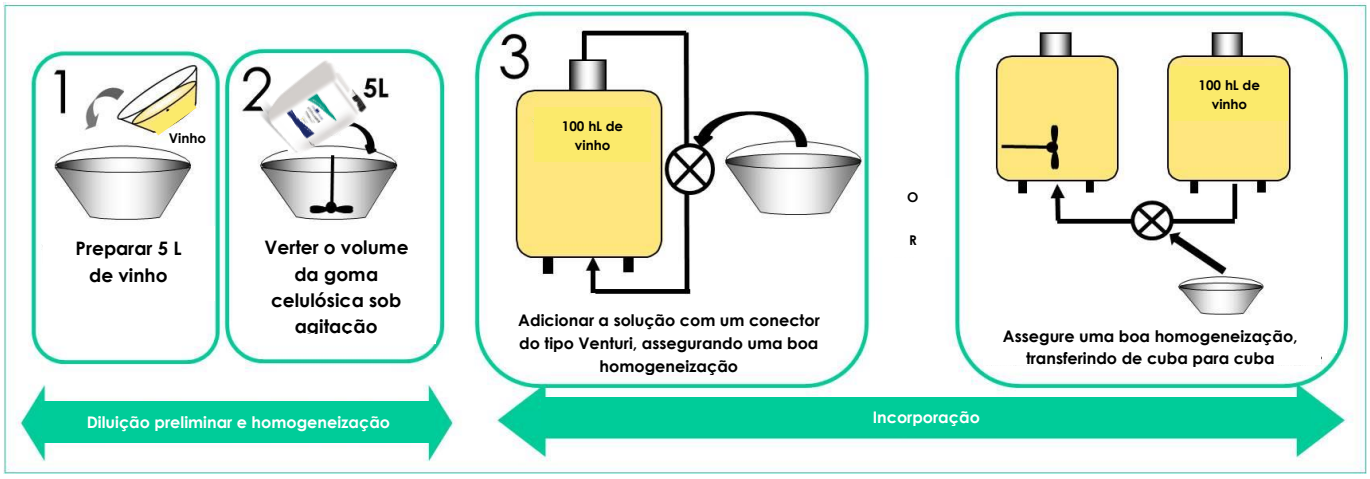
Em vinhos brancos e rosés tranquilos:
KYOCELL 2.0 incorpora-se com uma bomba doseadora ou Dosacol pelo menos 48 horas antes da última filtração, para evitar qualquer entupimento. A homogeneização pode efetuar-se transferindo de cuba para cuba, ou por remontagem invertida (do topo para o fundo da cuba) de um volume pelo menos igual ao da cuba (é imperativo utilizar o acoplador para colagem ou Dosacol na parte mais funda da cuba).
A homogeneização é importante para evitar entupir o filtro.
Os vinhos devem ser **imperativamente estáveis em termos de proteínas** (tratamento com bentonite) para evitar qualquer risco de turvação.
Recomendamos tratar os vinhos a temperaturas superiores a 12°C para facilitar a homogeneização de **KYOCELL 2.0** (as baixas temperaturas aumentam o espessamento das soluções viscosas).

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

Tal como o ácido metatartárico, **KYOCELL 2.0** reage com a lisozima.
Em vinhos rosés, verificar se **KYOCELL 2.0** não provoca a precipitação de matéria corante.

Em vinhos de base para espumantes:
Recomenda-se tratar exclusivamente os vinhos de base antes da tomada de espuma durante a tiragem.
Adicionar **KYOCELL 2.0** à mistura. Devem ser realizados testes preliminares, tendo em conta a perda de **KYOCELL 2.0** devido aos adjuvantes de *remuage*. Aconselhe-se junto do seu enólogo.

Diagrama para a implementação e incorporação de KYOCELLL 2.0



Precauções de utilização:
Não utilizar antes de uma filtração tangencial.
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.
Presença de alérgenos: sulfitos.

ACONDICIONAMENTO

1L e L 20

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteção anti-congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Como não controlamos as condições de utilização nem a implementação dos produtos, a SOFRALAB não pode ser responsabilizada em caso de falha do tratamento e presença de cristais nas garrafas.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**