KYOCELL

Stabilisierungs-mittel gegenüber Weinstein-ausfällungen.

MERKMALE

KYOCELL ist ein CMC (**C**arboxy**m**ethyl**c**ellulose), das für die Weinsteinstabilisierung bestimmt ist. Sein Herstellungsverfahren basiert auf Cellulose, die aus Holz extrahiert wird.
Die Eigenschaften von **KYOCELL** wie Viskosität, Polymerisationsgrad und Substitutionsgrad sind für den Bereich der Önologie besonders gut geeignet.
KYOCELL hat keine Auswirkungen auf den Geschmack.
5% ige Lösung von stabilisiertem Cellulosegummi SO_2 (0,2%).

KYOCELL entspricht den in der Monographie des OIV (Office International de la Vigne et du Vin) beschriebenen Kriterien in Hinblick auf CMC.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

KYOCELL wirkt wie ein Schutzkolloid: Es hemmt die Bildung und die Vergrößerung von Weinstein-Mikrokristallen und beugt auf diese Weise Ausfällungen von Weinsteinsalzen, Kaliumbitartrat oder Calciumtartrat vor.

ANWEDUNGSBEREICHE

KYOCELL wird zugegeben:

- Bei der Abfüllung oder beim Degorgieren von Schaumweinen
- Vor der Flaschenabfüllung von Weißweine und Roséweine, die zuvor gegenüber Eiweißtrübung stabilisiert worden sind. **KYOCELL** kann vor der Endfiltration zugegeben werden. Der Homogenisierungsschritt ist von grundlegender Bedeutung, um eventuellen Verblockungsproblemen vorzubeugen und den bestmöglichen Schutz durch das CMC sicherzustellen. Es wird empfohlen, eine Frist von zwei Tagen zwischen dem Zusetzen von **KYOCELL** und der Endfiltration zu beachten.
- Vor der Abfüllung von Weißweine und Roséweine, die zuvor für Proteinbrüche stabilisiert wurden, kann **KYOCELL** vor der endgültigen Filtration eingebracht werden. Die Homogenisierungsphase ist entscheidend, um mögliche Verstopfungsprobleme zu vermeiden und den bestmöglichen Schutz zu erhalten. Es wird eine zweitägige Verzögerung zwischen **KYOCELL** und der Endfiltration empfohlen.
- Bei mit Lysozym behandelten Weinen nicht benutzen!

DOSAGE

Dosierung:
8 cL/hL bis 40 cL/hL , je nach Weininstabilität.
Gesetzlich zulässige Höchstdosierung: 40 cL/hL.
Durch Vorversuche unter Abkühlung lässt sich die optimale Dosierung herausfinden.
Bei sehr instabilen Weinen kann es sein, dass eine partielle Abkühlung notwendig ist.

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**

ANWENDUNG

Im Verhältnis 1:3 oder 1:4 mit etwas Wein verdünnen und mithilfe eines Zuführhahns zugeben.

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

- Weintemperatur: **KYOCELL** sollte zu kühlen Weinen (Temperatur unter 12°C) nicht zugesetzt werden, da die Homogenisierung dadurch erschwert wird.
- Proteinen: Wechselwirkungen zwischen dem CMC und den Weinbestandteilen, insbesondere mit den Proteinen, sind möglich. Mit **KYOCELL** behandelte Weine dürfen keine instabilen Proteine mehr enthalten.
- Tangentialfiltration: es besteht die Gefahr, dass ein mit CMC versetzter Wein bei einer Tangentialfiltration Verblockungen verursacht.

Es wird empfohlen, während des Homogenisierungsvorgangs mindestens den gesamten Inhalt der Tanks umzupumpen und den Wein mit einem Rückführrohr am niedrigsten gelegenen Hahn wieder einzufüllen. Es wird von der Verwendung eines Stickstoffrohrs dringend abgeraten, da sonst die Gefahr besteht, dass die Homogenisierung nicht vollständig ist.

VERPACKUNG

5L, 20L und 1000L.

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Erkenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.

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**