

CELSTAB®

Solution de gomme de cellulose (CMC/ E466) (résolution OIV 366/ 2009).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

CELSTAB® est un polymère de cellulose hautement purifié, d'origine végétale, à faible degré de polymérisation et viscosité. Sa formulation sous forme liquide à une concentration de 100 g/L facilite son incorporation au vin.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

CELSTAB® est destiné à la stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium. Son action se traduit par une inhibition des phases de nucléation et de la croissance des microcristaux (via une désorganisation de la surface des sels responsables de la formation des cristaux).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Densité (g/L)	1054 ± 4
Couleur	jaune très pâle		

ANALYSES CHIMIQUES

SO ₂ (g/L)	3 ± 0,3	Chlorure de Sodium (%)	< 0,5
pH	3,5 ± 0,3	Plomb (ppm)	< 0,1
Degré de substitution	0,6 - 0,95	Arsenic (ppm)	< 0,1
Glycolate libre (%)	< 0,4	Mercure (ppm)	< 0,1
Sodium (%)	< 12,4	Cadmium (ppm)	< 0,1

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 5 à 10 cL/hL.

Dans le cadre de la production de vin en UE : dose maximale légale pour vin blanc, rosés et effervescent : 20 cL/hL (200 mg/L).

Préconisation pour vins à forte instabilité tartrique :

- Tests préalables en laboratoire pour vérifier la dose d'emploi.
- Tests de stabilité pour valider ou non l'efficacité du traitement.



LAFFORT

l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

- Diluer **CELSTAB®** dans deux fois son volume de vin.
- Pour les vins tranquilles, l'incorporation se fera avant la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un **Œnodoseur** sur des vins parfaitement collés et clarifiés. **S'assurer d'une parfaite homogénéisation. Il est recommandé d'effectuer l'incorporation 12 à 24 heures minimum avant filtration.**
- L'incorporation peut également se faire à la mise en bouteille avec une pompe doseuse.
- Pour les vins effervescents, l'incorporation se fera au tirage (risque de gerbage moindre).

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

• Protéines :

- L'emploi de la CMC se fera sur des vins stables vis-à-vis des casses protéiques (dans le cas d'une addition tardive de tanins, il est recommandé de refaire un test de stabilité protéique).
- Traiter préalablement les vins à la bentonite (**MICROCOL® ALPHA**) pour éliminer les protéines (y compris les protéines thermostables) susceptibles de provoquer une réaction entraînant un trouble.
- La CMC réagit en formant un trouble sur les vins traités au Lysozyme.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,05 kg - 5,25 kg.
Jerrican de 21 kg.
Conteneur de 1050 kg.

IMPORTANT

Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle, LAFFORT® ne saurait être tenu responsable en cas de non réussite du traitement et d'apparition de cristaux de sels de l'acide tartrique.

