

KARMELOSA™ DC

Carboximetilcelulosa en polvo, para la estabilización tartárica de los vinos

LA CMC

La carboximetilcelulosa (CMC) se emplea en el vino para la estabilización tartárica, ya que en efecto impide la formación y el crecimiento de los tartratos de potasio.

En el mercado existen muchos tipos de CMC, que se diferencian en las características químicas y por tanto en la aplicación; los usos tradicionales conciernen a los sectores alimentario, farmacéutico e industrial.

En las numerosas pruebas efectuadas en los laboratorios Dal Cin, los mejores resultados se obtuvieron con el empleo de **Karmelosa™**, una carboximetilcelulosa caracterizada por un grado de sustitución (frecuencia de los grupos carboximéticos) y por un grado de polimerización (unidad de glucosa) óptimos tanto por la eficacia estabilizante como por la facilidad de uso (baja viscosidad, correlada al grado de polimerización).

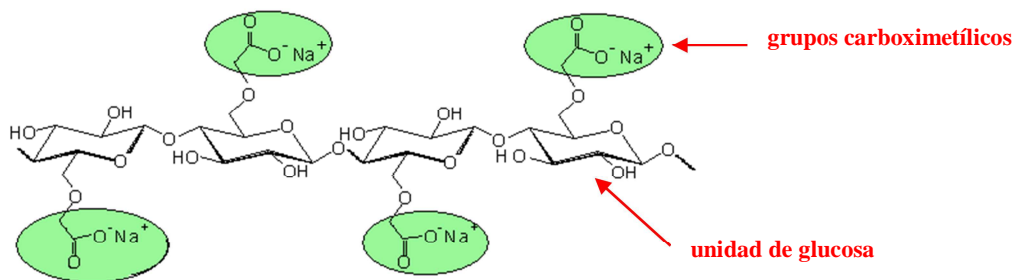
Karmelosa™ se propone en polvo (**Karmelosa™ DC**) y en formulación líquida (**Karmelosa™ L**).

APLICACIONES

Karmelosa™ DC obstaculiza la fase de nucleación (formación de los cristales) e impide el crecimiento de los cristales ya presentes, según unos mecanismos muy bien descritos en bibliografía. En las condiciones del vino e independientemente de la temperatura, no se hidroliza ni se modifica en el tiempo, por tanto su eficacia se mantiene inalterada durante la vida útil del vino.

Gracias a la utilización de **Karmelosa™ DC** se pueden reducir los efectos de la estabilización por frío.

Karmelosa™ DC no tiene ningún efecto sobre la composición o sobre las características organolépticas de los vinos tratados, además no está incluida en la lista de sustancias alérgicas.



Esquema de la estructura química de la carboximetilcelulosa

MODO DE EMPLEO

Karmelosa™ DC se emplea en el vino clarificado, límpido y listo para la filtración final.

El producto debe ser disuelto en agua hasta una concentración máxima de 1:20. La utilización de agua caliente (50-60 °C) y la agitación constante aceleran la disolución del producto; para obtener resultados óptimos se recomienda dejar en reposo la solución durante 1 noche.

La solución no debe presentar gránulos y debe ser perfectamente límpida; a continuación se adiciona a un volumen del vino a tratar, garantizando la perfecta homogeneización. Por último este volumen es adicionado a la masa total durante un remontado para su completa homogeneización.

Advertencia

- La preparación de **Karmelosa™ DC** y su incorporación a la masa son fases extremadamente delicadas que, si no se efectúan correctamente, pueden provocar un significativo aumento del índice de filtrabilidad (IF) del vino; como medida de precaución se recomienda comprobar el IF del vino antes de la microfiltración;
- **Karmelosa™ DC** puede reaccionar con las proteínas y en particular con la lisozima, provocando un enturbiamiento del vino;
- Los vinos deben ser estables desde el punto de vista proteico y coloidal;
- En los vinos tintos en particular se recomienda efectuar una prueba preliminar mediante la adición de **Karmelosa™ DC** para comprobar que no se produzca precipitación debida a coloides o color inestables.

COMPOSICIÓN

Carboximetilcelulosa sódica de elevada pureza

DOSIS

De 5 a 10 g/hl (dosis máx. Reg. CE 606/2009), según el grado de inestabilidad del vino.

ENVASES

Sacos de 1 kg y 25 kg.

