
Technická informace: CMC PLUS

CMC PLUS je gel na bázi karboxymethylcelulózy. Používá se ke stabilizaci vína. CMC PLUS byl vyvinut, aby optimalizoval stabilizaci vinného kamene a přesto umožňoval aplikaci vhodnou pro praxi. Produkt lze do čirého vína se stabilními bílkovinami přidat bezprostředně před plněním. Není tedy nutno čekat několik dnů. Při stabilizaci růžových a červených vín může docházet ke vysrážení barvy, jež lze výrazně zmírnit přidáním arabské gumy. Bezpodmínečně nutný je předběžný pokus v laboratoři.

Použití

Před dávkováním CMC PLUS musí bílkoviny ve víně být absolutně stabilní a víno musí být vyfiltrované do čira *). Nejdříve CMC PLUS zředíte 10 násobným množstvím vína. Tento roztok pak přidejte za stálého míchání do nádoby. Dbejte na stejnoměrné promíchání. Teplota nasycení vína určeného ke stabilizaci by měla být nižší než 18 °C, aby byla zajištěná stabilizace. Po dávkování již neprovádějte žádné krášlení, odkyselení nebo okyselení.

Dávkování

Optimální dávku lze pro každé víno určit jen v laboratoři. Níže uvedené hodnoty jsou přibližné.

Maximálně přípustné množství: 47,5 g/hl

Dávka: 35-45 g/hl

Vlastnosti

- optimální stabilizace vinného kamene
- lze dobře dávkovat
- snadné použití
- vysoký obsah CMC
- nepřidává se zbytečně voda
- bezprostředně po použití lze víno filtrovat *)

Zvláštnosti

- není nutná žádná doba stání *)
- nezablokuje plnicí svíčky 0,45 µm *)

*) Po aplikaci CMC plus je možné ihned filtrovat a lahvovat, v případě zhoršené filtrovatelnosti vína je doporučeno aplikovat CMC 4 až 5 dnů před konečnou filtrací, není na závadu rozmíchat CMC v objemu i měsíc před lahvováním.

Skladování

Produkt skladujte chráněný před mrazem. Otevřené balení těsně uzavřete.

Kvalita

Tento produkt odpovídá evropskému vinařskému zákonu a podléhá stálé kontrole kvality.