

EASY STAB 10

Carbossimetilcellulosa (E466)- Soluzione al 10%
Stabilizzante delle precipitazioni tartariche

CARATTERISTICHE GENERALI

La CarbossiMetilCellulosa, detta comunemente CMC, è un particolare polimero organico reso solubile in sistemi acquosi. La CMC viene prodotta facendo reagire opportunamente la cellulosa con soda caustica ed acido monocloroacetico. I numerosi usi della CarbossiMetilCellulosa derivano dal suo carattere idrofilo, dall'elevata viscosità delle soluzioni diluite, dalla proprietà di formare film resistenti ai grassi, dalla non tossicità e dall'ottimo comportamento come colloide protettore stabilizzante ed incollante.

Dal punto di vista chimico, è un etere di cellulosa, non viene assimilata dall'organismo e non ha né potere energetico né alimentare.

APPLICAZIONI

Hstab® Easy Stab 10 è un additivo alimentare e come tale si riconosce dalla sigla E466.

Viene usato da anni in molti settori alimentari, come addensante in succhi di frutta, addensante in marmellate e salse, stabilizzante nei confronti dei grassi nei gelati.

In campo enologico, l'applicazione della CMC è stata inserita con il Reg. CE 606/2009 come coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini.

DOSI

Dose consigliata	da 50 a 100 mg/L (50 – 100 g/hL)
------------------	---

Dose massima legale 100 mg/L (100 g/hL – Riferita a soluzione al 10%) (Reg. CE 606/2009 - OIV 2009)

100 mL/hL di **Hstab® Easy Stab 10** apportano al vino circa 2 mg/L di SO₂.

La corretta quantità da aggiungere è funzione del grado di instabilità tartarica del vino, pertanto, si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio per valutare le dosi ottimali di utilizzo.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere in acqua o vino, in rapporto 1:10 (10%) ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Utilizzare la soluzione preparata nell'arco della giornata. Se si dissolve il prodotto in acqua, non è consigliabile aumentare la concentrazione oltre il 10%.

Aggiungere sempre prima della filtrazione finale pre-imbottigliamento.

CONFEZIONI

Canestri	5 e 20 kg
Big	1000 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il luogo asciutto e lontano da fonti di cattivo odore, ad una temperatura compresa tra i 10 e 25°C – Teme il gelo. Consumare entro 2 anni dalla data di produzione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Liquido opalescente
Colore	Neutro
Odore	Neutro
pH	4,00 %
Concentrazione	10%

NOTE

Prodotto per uso professionale e enologico

Conforme al Reg. CE 606/2009 e al Codice Enologico Internazionale (Ed. OIV 2009)

OGM free