

EASY STAB EXCELLENT

Carbossimetilcellulosa (E466)- 100%
Stabilizzante delle precipitazioni tartariche

CARATTERISTICHE GENERALI

La CarbossiMetilCellulosa, detta comunemente CMC, è un particolare polimero organico.

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 Excellent 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, il Reg. CE 606/2009 prevede l'applicazione della CMC come coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini.

DOSI

Dose consigliata	da 5 a 10 g/hL
------------------	-----------------------

Dose massima legale 10 g/hL (OIV 2009)

La corretta quantità da aggiungere dipende dal 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

Sacchetto PE/AL	1 Kg
Sacchetto PE/AL	5 Kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di cattivo odore, ad una temperatura compresa tra i 10 e 25°C. 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

Allergen free