

KYOCELL

Estabilizante face as precipitações do Bitartrato de Potássio.

CARACTERÍSTICAS

KYOCELL é uma goma de celulose **E466** destinada a estabilização dos vinhos face ao Bitartrate Potássio. Ela é produzida a partir da celulose extraída da madeira.

As características de **KYOCELL**, viscosidade, grau de polimerização e grau de substituição, são particularmente adaptados para a enologia. **KYOCELL** não tem impacto organoléptico.

KYOCELL não estabiliza os vinhos face aos sais de cálcio.

Solução a 5% de goma de celulose estabilizada ao SO₂ (0,2%)

KYOCELL satisfaz aos critérios descritos na monografia da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho) sobre as gomas de celulose.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

KYOCELL atua como um colóide protetor: ele impede a formação e o aumento de micro-cristais de bitartrato de potássio.

APLICAÇÕES

KYOCELL é utilizado:

- No momento do processo de *Tirage* dos vinhos espumantes.
- Na *tirage* testes de eficácia devem ser realizados tendo em conta a perda devido a bentonita do adjuvante de *remuage* e ao aumento do teor alcoólico em fermentação secundária. (Consulte o seu enólogo)
- Antes de engarrafar os vinhos brancos e rosés, estabilizados previamente face as casses proteicas, **KYOCELL** pode ser utilizado antes da filtração final. A etapa de homogeneização é crucial, a fim de evitar eventuais problemas de colmatagem e para obter a melhor proteção possível. Um prazo de dois dias é recomendado entre a utilização de **KYOCELL** e a filtração final.
- Antes de engarrafar vinhos brancos e rosés, que foram estabilizados de antemão para quebras de proteína, **KYOCELL** pode ser trazido antes da filtragem final. A fase de homogeneização é crucial para evitar possíveis problemas de entupimento e obter a melhor proteção possível. Recomenda-se um atraso de dois dias entre a **KYOCELL** e a filtragem final.
- Não use em um vinho tratado com lisozima.

DOSAGEM

8 a 40 cL/hL - de acordo com a instabilidade do vinho

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 40 cL/hL.

Testes preliminares, com esfriamento, são recomendados para definir a dose ideal. Em vinhos muito instáveis, uma passagem parcial a frio pode ser necessária.

054/2024 - 1/2

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir 1/3 ou 1/4 com um pouco de vinho e adicionar com a ajuda de um tubo condutor de colagem.

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

Temperatura do vinho: evitar o acréscimo de **KYOCELL** sobre os vinhos muito frios (temperatura inferior a 12°C), a homogeneização será mais difícil.

Proteínas: interações entre a goma de celulose e os compostos presentes no vinho são possíveis, especialmente com proteínas. O vinho tratado com **KYOCELL** não deve conter proteínas instáveis.

Filtração tangencial: um vinho tratado com goma de celulose risca de obstruir na filtração tangencial. Durante a fase de homogeneização, é aconselhável realizar uma remontagem inversa (de cima para baixo da cuba) sobre, pelo menos, a totalidade do volume de vinho da cuba, descer e voltar ao nível da válvula situada o mais baixa do depósito. Descartar o uso de injeção de azoto, pois a homogeneização risca de ser incompleta.

EMBALAGEM

5 L, 20 L e 1000L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores, fora do gelo. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Como não temos o controle das condições de uso e das formas de aplicação dos produtos, SOFRALAB não pode ser responsabilizada em caso de falha do tratamento e da presença de cristais nas garrafas.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

054/2024 - 2/2