



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

KARMELOSA L

Gomme de cellulose pour la stabilisation tartrique

E466 carboxymethyl cellulose (6.5%)

Aspect: solution limpide, incolore, dégageant une odeur d'anhydride sulfureux.

Applications Oenologiques

KARMELOSA L est une gomme de cellulose en solution aqueuse, gomme d'origine naturelle provenant de la cellulose du bois, adaptée à l'usage œnologique et conforme au Codex Œnologique International.

Ses caractéristiques - degré de polymérisation, taux de substitution et viscosité - lui permettent d'assurer efficacement la stabilité tartrique des vins.

KARMELOSA L est recommandée pour la stabilisation tartrique des vins effervescents et des vins tranquilles. Cette gomme de cellulose a été sélectionnée pour ses propriétés - elle empêche la précipitation du bitartrate de potassium et du tartrate de calcium dans les vins - ainsi que pour sa neutralité organoleptique.

KARMELOSA L a une efficacité longue de plusieurs années, de 3 à 4 ans. Son utilisation permet de raccourcir voire même d'éliminer complètement la stabilisation physique des vins. Des essais menés sur vins effervescents ont montré que plus de 4 ans après l'addition de KARMELOSA L la stabilité tartrique du vin était toujours assurée.

Mise en oeuvre

Ajouter le produit dans le vin

1. Calculer la quantité de Karmelosa L nécessaire au volume de vin à traiter.
2. Ajouter la dose dans un volume de vin qui représente 10% du volume total, si possible à l'aide d'un tube venturi ou d'une pompe doseuse.
3. Faire un remontage afin d'assurer l'homogénéisation de la masse.
4. Ajouter la portion de vin traité dans le reste de la cuve en procédant à un remontage. Et prendre garde à ce que le produit soit bien dilué dans la masse afin d'éviter tout problème de filtration.

Sur vins tranquille, Karmelosa L est à ajouter au vin lorsqu'il est collé, parfaitement clair et stable au niveau protéique, et prêt à être mis en bouteille. La gomme de cellulose réagit fortement en présence de protéines, particulièrement en présence de Lysozyme. Avant d'utiliser Karmelosa L, il est essentiel de s'assurer que le vin à traiter :

- Est stable vis-à-vis des protéines
- Ne contient pas de résidu de collage protéique (caséine)
- Ne contient pas de lysozyme
- Ne sera pas traité avec du lysozyme.
- Matière colorante stable dans les rouges

Karmelosa L peut être ajouté au vin :

- Après la microfiltration, avec une machine doseuse en ligne. Dans ce cas, des essais en laboratoire sont essentiels afin de ne pas causer de précipitation due à des résidus de protéines.
- Avant microfiltration. Karmelosa L est ajouté au vin au moins 12 heures avant la mise en bouteille. Un laps de temps trop court entre le traitement et la mise en bouteille peut gêner la filtration.



*...du goût
...à la bouteille*

FICHE TECHNIQUE

Sur vin effervescent

Au tirage : ajouter Karmelosa L dans le vin clarifié.

Au dégorgement : ajouter Karmelosa L dans la liqueur d'expédition. S'assurer de la bonne homogénéité de la liqueur avant son utilisation.

Dose d'emploi

KARMELOSA L s'utilise entre 75 et 150ml/hl. Des essais en laboratoire sont nécessaires afin de connaître la dose optimum de KARMELOSA L à ajouter au vin

Conditionnement et conservation

Disponible en bidon de 5kg.

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais et bien ventilé. Une fois ouvert, refermer soigneusement et conserver le produit comme recommandé.