

KYOCCELL

Estabilizante contra las precipitaciones tartáricas

CARACTERÍSTICAS

KYOCCELL es una goma de celulosa E466 indicada para la estabilización tartárica de vinos. Es elaborada a partir de celulosa extraída de la madera. Las características de **KYOCCELL**, viscosidad, grado de polimerización y grado de sustitución, son particularmente adaptadas a la enología. **KYOCCELL** no tiene impacto organoléptico.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

KYOCCELL actúa como un coloide protector: dificulta la formación y el crecimiento de los microcristales de tártaro, previniendo así las precipitaciones de sales tartáricas (bitartrato potásico y tartrato cálcico).

APLICACIONES

KYOCCELL se aporta:

- En vinos espumosos: en el tiraje o el degüelle.
- En vinos blancos: antes del embotellado, previamente estabilizados frente a la quiebra proteica. **KYOCCELL** puede añadirse justo antes de la filtración final. La etapa de homogenización es crucial de cara a evitar eventuales problemas de colmatado, así como para obtener la mejor protección posible de la goma de celulosa. Se recomienda un tiempo mínimo de dos días entre la adición de **KYOCCELL** y la etapa de filtración final.
- Antes de embotellar los vinos blancos, que se han estabilizado previamente para roturas de proteínas, **KYOCCELL** se puede traer antes de la filtración final. La etapa de homogeneización es crucial para evitar posibles problemas de obstrucción y obtener la mejor protección posible. Se recomienda un retraso de dos días entre **KYOCCELL** y la filtración final.
- No utilizar en un vino tratado con lisozima.

DOSIFICACIÓN

Formulación en polvo: 4 a 10 g/hL, en función de la inestabilidad del vino.

Formulación líquida: 8 a 20 cL/hL, en función de la inestabilidad del vino.

Dosis máxima legal: 10 a 20 cL/hL.

Para determinar la dosis óptima se recomienda llevar a cabo pruebas previas, con paso en frío. Sobre vinos muy inestables, un paso en frío parcial puede ser necesario.

MODO DE EMPLEO

Formulación en polvo:

Diluir el producto para obtener una solución al 2% (20 g por 1 litro de agua).

La disolución tiene que hacerse agitando, con una adición progresiva del producto al agua, para evitar así la formación de grumos. La disolución se ve facilitada con agua tibia (máx. 50°C). Antes de utilizar, asegurarse de que el producto está bien disuelto.

Se recomienda preparar la solución la noche antes de usar, y agitar antes de utilizar. En el momento de utilizar, añadir un poco de vino a la solución, e incorporar al depósito con la ayuda de un dispositivo para clarificantes, de manera que se asegure una buena homogeneización del producto en el vino.

Formulación líquida:

Diluir a 1/3 o a 1/4 con un poco de vino, y adicionar con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.

Precauciones:

- *Temperatura del vino: evitar el uso de **Kyocell** en vinos demasiado fríos (temperatura inferior a 12 °C), ya que su homogeneización será más difícil.*

*Proteínas: Es posible que haya interacción entre la goma de celulosa y alguno de los componentes del vino, especialmente las proteínas. El vino tratado con **Kyocell** no debería contener más proteínas inestables.*

- *Filtración tangencial: un vino tratado con goma de celulosa puede dar lugar a la colmatación de los filtros.*
- *En la fase de homogeneización se recomienda llevar a cabo el remontado del total de volumen de vino (como mínimo), con su salida en la válvula situada en la parte más baja del depósito.*

Descartar el uso de inyección de nitrógeno para llevar a cabo dicha homogeneización, ya que esta puede ser incompleta.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Formulación en gránulos :

- Gránulos blancos.
- Sin olor.
- Soluble en agua.

Formulación líquida:

- Solución al 5% de goma de celulosa, estabilizada con SO₂

KYOCELL responde a los criterios descritos en la monografía de la OIV (Oficina Internacional de la Viña y el Vino) sobre las gomas de celulosa.

PRESENTACIÓN

Polvo en bolsas de 1 kg.
Solución líquida, en garrafas de 5 L y 20 L.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.