

## KYOCELL

### Stabilizzazione tartarica dei vini nei confronti del bitartrato di potassio

#### CARATTERISTICHE

Cellulosa **E466** destinata alla stabilizzazione tartarica dei vini bianchi e rosati nei confronti del bitartrato di potassio. È stata elaborata da cellulosa estratta dal legno.

Le caratteristiche di **KYOCELL**, viscosità, grado di polimerizzazione e grado di sostituzione, la rendono particolarmente adatta in enologia. **KYOCELL** non ha nessun impatto organolettico.

**KYOCELL** non stabilizza i Sali di Calcio.

Formulazione granulare:

Granuli di colore bianco o leggermente giallognoli, solubili in acqua.

Formulazione liquida:

Soluzione al 5% di gomma di cellulosa stabilizzata con SO<sub>2</sub> (0,2%)

**KYOCELL** risponde ai criteri descritti sulla monografia OIV (Ufficio Internazionale della Vite e del Vino) sulle gomme di cellulosa.

#### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**KYOCELL** agisce come un colloide protettore: ostacola la formazione e la crescita di microcristalli di tartrato, previene così le precipitazioni di sali tartarici, bitartrato di potassio.

#### APPLICAZIONI

**KYOCELL** viene aggiunta:

- al momento del tiraggio o alla sboccatura dei vini effervescenti;
- Al tiraggio devono essere fatti dei test di efficacia, tenendo conto che parte di essa verrà persa tramite la bentonite contenuta negli Adjuvant e tramite la variazione della gradazione alcolica per via della presa di spuma. (Consultate il vostro Enologo)
- prima dell'imbottigliamento dei vini bianchi e rosati, precedentemente stabilizzati nei confronti della casse proteica. **KYOCELL** può essere aggiunta prima della filtrazione finale.
- La fase di omogeneizzazione è fondamentale per evitare eventuali problemi di colmataggio e per ottenere dalla gomma di cellulosa la migliore protezione possibile. Si consiglia di aspettare due giorni tra l'aggiunta di Kyocell e la filtrazione finale.
- Non utilizzare su un vino trattato con lisozima.

#### DOSAGGIO

Forma liquida: da 8 cL/hl a 40 cL/hl secondo l'instabilità del vino.

Massima quantità legale secondo la regolamentazione europea in vigore: 400 mL/hL (liquida) per la soluzione al 5%

Delle prove preliminari, con sosta a freddo, permettono di trovare la dose ottimale.

Nel caso di vini molto instabili, potrà essere necessaria una parziale sosta a freddo.

039/2022 – 1/2

## MODALITA' D'USO

---

### Formulazione liquida:

Diluire in rapporto da 1/3 a 1/4 in un po' di vino e aggiungere per mezzo di un tubo Venturi.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Temperatura del vino: evitare di aggiungere il **KYOCELL** in vini troppo freddi (temperatura inferiore a 12°C), perché l'omogeneizzazione sarà più difficoltosa.

Proteine: Sono possibili interazioni tra la gomma di cellulosa e i composti del vino, in particolare con le proteine. Il vino trattato con **KYOCELL** non deve contenere proteine instabili.

Filtrazione tangenziale: si rischia il colmataggio in un vino precedentemente addizionato di gomma di cellulosa.

Durante la fase di omogeneizzazione, si consiglia di realizzare un rimontaggio dell'intera massa con il ritorno al livello della valvola situata nella parte più bassa del serbatoio.

È sconsigliato l'utilizzo della lancia con insufflazione di azoto perché si rischia di non omogeneizzare perfettamente.

## CONFEZIONAMENTO

---

Liquida: taniche da 5, da 20 o da 1000 litri.

## CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*

**039/2022 – 2/2**