
CELSTAB[®]

Solution de gomme de cellulose (CMC/ E466). Conforme au Codex Œnologique (résolution OIV 366/ 2009). Conforme au Food Chemical Codex V

SPÉCIFICITÉS

CELSTAB[®] est un polymère de cellulose hautement purifié, d'origine végétale, à faible degré de polymérisation et viscosité. Sa formulation sous forme liquide à une concentration de 100 g/L facilite son incorporation au vin.

APPLICATIONS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

CELSTAB[®] est destiné à la stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium. Son action se traduit par une inhibition des phases de nucléation et de la croissance des microcristaux (via une désorganisation de la surface des sels responsables de la formation des cristaux).

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale légale : 10 cL/hL (correspondant à 10g/hL).

Dans le cas d'une utilisation sur vins rouges ou rosés, nous signalons un risque important d'interaction de CELSTAB[®] avec la matière colorante pouvant entraîner la formation d'un trouble et/ou d'un précipité.

Préconisation pour vins à forte instabilité tartrique :

- Tests préalables en laboratoire pour vérifier la dose d'emploi.
- Tests de stabilité pour valider ou non l'efficacité du traitement.

MISE EN ŒUVRE

- Diluer **CELSTAB[®]** dans deux fois son volume de vin.
- **Pour les vins tranquilles**, l'incorporation se fera avant la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un Œnodoseur sur des vins parfaitement collés et clarifiés. **S'assurer** d'une parfaite homogénéisation.
- **Il est recommandé d'effectuer l'incorporation 48 heures minimum avant filtration.**
- **Pour les vins effervescents**, l'incorporation se fera soit au tirage (risque de gerbage moindre) soit au dégorgement (dans ce cas prévoir de filtrer la solution de **CELSTAB[®]**) dans la liqueur d'expédition.

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **Protéines :**

- L'emploi de **CELSTAB®** se fera sur des vins stables vis-à-vis des casses protéiques.
- **CELSTAB®** réagit en formant un trouble sur les vins traités au Lysozyme.

- **Interaction possible avec la matière colorante de certains vins rouges et rosés.**

CONSERVATION

- Conserver dans son emballage d'origine non ouvert dans la limite de la DLUO indiquée.
- Stocker dans un local tempéré non humide exempt d'odeurs.
- Température de conservation inférieure à 25°C.

CONDITIONNEMENT

- Bidon de 1,05 kg - 5,25 kg
- Jerrican de 21 kg.
- Conteneur de 1050 kg.

IMPORTANT

Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle, Laffort ne saurait être tenu responsable en cas de non réussite du traitement et d'apparition de cristaux de sels de l'acide tartrique.

