

## EASY STAB 15

### Carbossimetilcellulosa (E466)- Soluzione al 15% DEVISCOSIZZATA Stabilizzante delle precipitazioni tartariche

#### CARATTERISTICHE GENERALI

La CarbossiMetilCellulosa, detta comunemente CMC, è un particolare polimero organico reso solubile in sistemi acquosi. La CMC viene prodotta facendo reagire opportunamente la cellulosa con soda caustica ed acido monocloroacetico. I numerosi usi della CarbossiMetilCellulosa derivano dal suo carattere idrofilo, dall'elevata viscosità delle soluzioni diluite, dalla proprietà di formare film resistenti ai grassi, dalla non tossicità e dall'ottimo comportamento come colloide protettore stabilizzante ed incollante.

Dal punto di vista chimico, è un etere di cellulosa, non viene assimilata dall'organismo e non ha né potere energetico né alimentare.

#### APPLICAZIONI

**Hstab® Easy Stab 15** è un additivo alimentare e come tale si riconosce dalla sigla E466.

Viene usato da anni in molti settori alimentari, come addensante in succhi di frutta, addensante in marmellate e salse, stabilizzante nei confronti dei grassi nei gelati.

In campo enologico, l'applicazione della CMC è stata inserita con il Reg. CE 606/2009 come coadiuvante per la stabilizzazione tartarica dei vini.

#### DOSI

Dose consigliata	<b>da 30 a 75 mg/L (30 – 75 g/hL)</b>
------------------	---------------------------------------

Secondo il Reg. CE 606/2009 e al codex OIV 2009 la dose massima legale di CMC pura è di 100 mg/L o 10 g/hL, pertanto riferita alla soluzione al 15%, la dose massima legale consentita è di 75 g/hL.

75 mL/hL di **Hstab® Easy Stab 15** apportano al vino circa 2 mg/L di SO<sub>2</sub>.

La corretta quantità da aggiungere è funzione del grado di instabilità tartarica del vino, pertanto, si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio per valutare le dosi ottimali di utilizzo.

#### MODALITÀ D'USO

Aggiungere **Hstab® Easy Stab 15** direttamente nel vino, preferibilmente in rimontaggio o tramite pompa dosatrice o tubo Venturi.

Aggiungere sempre prima della filtrazione finale pre-imbottigliamento.

#### CONFEZIONI

Canestri	<b>5 e 20 kg</b>
Big	<b>1000 kg</b>

#### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il luogo asciutto e lontano da fonti di cattivo odore, ad una temperatura compresa tra i 10 e 25°C – Teme il gelo. Consumare entro 2 anni dalla data di produzione.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Liquido opalescente
Colore	Neutro
Odore	Neutro
pH	3,60 - 4,10 %
Concentrazione	15%

#### NOTE

*Prodotto per uso professionale e enologico*

*Conforme al Reg. CE 606/2009 e al Codice Enologico Internazionale (Ed. OIV 2011)*

*OGM free*