

# KARMELOSA™ L

*Para la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados*

## CARACTERÍSTICAS

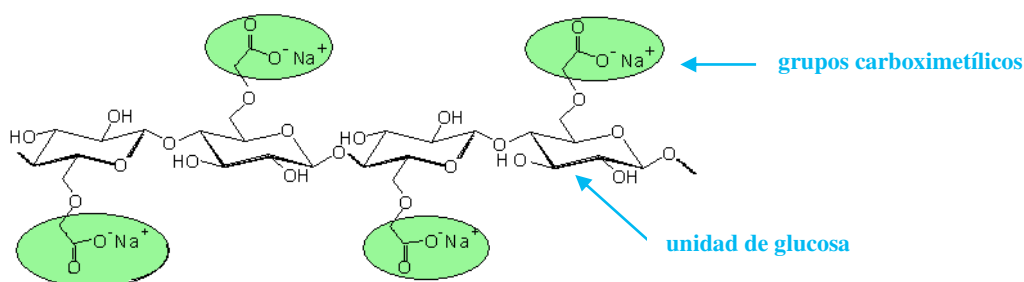
**Karmelosa L** es una carboximetilcelulosa caracterizada por un grado de sustitución (frecuencia de los grupos carboximetílicos) y por un grado de polimerización (unidad de glucosa) óptimos tanto por la eficacia estabilizante como por la facilidad de uso (baja viscosidad, correlada al grado de polimerización).

## APLICACIONES

Karmelosa L obstaculiza la fase de nucleación (formación de los cristales) y impide el crecimiento de los cristales ya presentes, según unos mecanismos muy bien descritos en bibliografía. En las condiciones del vino y independientemente de la temperatura, no se hidroliza ni se modifica en el tiempo, por tanto su eficacia se mantiene inalterada durante la vida útil del vino.

Gracias a la utilización de Karmelosa L se pueden reducir los efectos de la estabilización por frío.

Karmelosa L no tiene ningún efecto sobre la composición o sobre las características organolépticas de los vinos tratados, además no está incluida en la lista de sustancias alérgicas.



*Esquema de la estructura química de la carboximetilcelulosa*

## MODO DE EMPLEO

Karmelosa L se emplea en el vino clarificado, límpido y listo para la filtración final.

La formulación líquida permite una gran facilidad de uso, Karmelosa L se adiciona a un volumen del vino a tratar, garantizando la perfecta homogeneización. Por último este volumen es adicionado a la masa total durante un remontado para su completa homogeneización.

## ¡ATENCIÓN!

---

La preparación de Karmelosa L y su incorporación a la masa son fases extremadamente delicadas que, si no se efectúan correctamente, pueden provocar un significativo aumento del índice de filtrabilidad (IF) del vino; como medida de precaución se recomienda comprobar el IF del vino antes de la microfiltración;

Karmelosa L puede reaccionar con las proteínas y en particular con la lisozima, provocando un enturbiamiento del vino;

Los vinos deben ser estables desde el punto de vista proteico y coloidal.

## COMPOSICIÓN

---

Carboximetilcelulosa en solución acuosa.

Estabilizantes: SO<sub>2</sub> máx. 0,4%.

## DOSIS

---

De 75 a 300 g/hl (dosis máx.), según el grado de inestabilidad del vino.

## ENVASES

---

Botellas de 1 kg; garrafas de 5 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1000 kg.

