

OENO CMC

Carboximetil Celulosa Sódica Solida.

CARACTERÍSTICAS:

Este tipo de CMC es utilizada como espesante, estabilizante y agente de retención de agua en las industrias alimenticias. Este producto no es para consumo directo.

APLICACIONES ENOLÓGICAS:

La CMC (CarboxiMetilCelulosa), o goma de celulosa, es un inhibidor de la cristalización y su mecanismo de acción hace que desde que comienzan a formarse los cristales, se deposita sobre algunas caras y los iones potasio o bitartrato ya no pueden hacer crecer el cristal.

MODO DE EMPLEO:

Las dosis a emplear y su forma de preparación dependerán de cada tipo de aplicación; este material no requiere ningún manejo especial previo a su uso.

COMPOSICIÓN:

Carboximetil Celulosa de Sodio (E 466).

DOSIS DE EMPLEO:

8 - 10 gr/hl Dosis máxima legal según la UE y OIV: 400 mL/hL
Fuera de la UE, consultar la legislación en vigor.

PRESENTACIÓN:

Bolsas por 15 kgs.