
Technische Information: CMC PLUS

CMC PLUS ist ein Gel auf Basis von Carboxymethylcellulosen. Es wird zur Weinsteinstabilisierung eingesetzt. CMC PLUS wurde entwickelt, um die Weinsteinstabilität zu optimieren und trotzdem eine praxisgerechte Anwendbarkeit zu ermöglichen. Das Produkt kann unmittelbar vor der Füllung in den blanken und eiweißstabilen Wein gegeben werden. Es ist somit keine mehrtägige Wartezeit erforderlich. Bei der Stabilisierung von Rosé- und Rotweinen kann es zu Farbausfällungen kommen. Diese können mit dem Zusatz von Gummi Arabicum deutlich verringert werden. Ein Vorversuch im Labor ist dringend erforderlich.

Anwendung

Die Weine müssen vor der Zugabe von CMC PLUS absolut eiweißstabil und blank filtriert sein. CMC Plus wird mit der 10-fachen Menge Wein verdünnt. Diese Lösung wird im Anschluss unter Rühren dem Gebinde zugesetzt. Es ist dabei auf eine gleichmäßige Durchmischung zu achten. Die Sättigungstemperatur des zu stabilisierenden Weines sollte unter 18°C liegen um eine Stabilisierung sicher zu stellen. Ebenfalls sollte keine Schönung, Entsäuerung, Ansäuerung oder Gerbstoffschönung nach der Zugabe erfolgen.

Dosierung

Eine optimale Dosagemenge für jeden einzelnen Wein kann nur im Labor ermittelt werden. Die nachfolgenden Angaben sind Richtwerte.

Zulässige Höchstmenge: 47,5g/hl

Dosage: 35-45g/hl

Eigenschaften

- optimale Weinsteinstabilisierung
- gut dosierbar
- leichte Anwendung
- hoher CMC-Gehalt
- kein unnötiger Wassereintrag
- unmittelbar filtrierbar

Besonderheiten

- keine Wartezeiten erforderlich
- kein Verblocken von 0,45µm-Füllkerzen

Lagerung

Das Produkt frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.