

KYOCELL

Estabilizante contra las precipitaciones tartáricas

CARACTERÍSTICAS

KYOCELL es una goma de celulosa E466 indicada para la estabilización tartárica de vinos. Es elaborada a partir de celulosa extraída de la madera.

Las características de **KYOCELL**, viscosidad, grado de polimerización y grado de sustitución, son particularmente adaptadas a la enología. **KYOCELL** no tiene impacto organoléptico.

KYOCELL no estabiliza los vinos frente a las sales de calcio.

Se trata de una solución de goma de celulosa al 5% estabilizada con SO₂ (0,2%).

KYOCELL cumple los criterios descritos en la monografía de la OIV (Office International de la Vigne et du Vin) sobre las gomas de celulosa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

KYOCELL actúa como un coloide protector: dificulta la formación y el crecimiento de los microcristales de tártaro, previniendo así las precipitaciones de sales tartáricas (bitartrato potásico y tartrato cálcico).

APLICACIONES

KYOCELL se aporta:

- En vinos espumosos: en el tiraje o el degüelle.
- En vinos blancos y rosados: antes del embotellado, previamente estabilizados frente a la quiebra proteica. **KYOCELL** puede añadirse justo antes de la filtración final. La etapa de homogenización es crucial de cara a evitar eventuales problemas de colmatado, así como para obtener la mejor protección posible de la goma de celulosa. Se recomienda un tiempo mínimo de dos días entre la adición de **KYOCELL** y la etapa de filtración final.
- Antes de embotellar los vinos blancos y rosados, que se han estabilizado previamente para roturas de proteínas, **KYOCELL** se puede traer antes de la filtración final. La etapa de homogeneización es crucial para evitar posibles problemas de obstrucción y obtener la mejor protección posible. Se recomienda un retraso de dos días entre **KYOCELL** y la filtración final.
- No utilizar en un vino tratado con lisozima.

DOSIFICACIÓN

8 a 40 cL/hL, en función de la inestabilidad del vino.

Dosis máxima legal: 40 cL/hL para la solución al 5%.

Para determinar la dosis óptima se recomienda llevar a cabo pruebas previas, con paso en frío. Sobre vinos muy inestables, un paso en frío parcial puede ser necesario.

MODO DE EMPLEO

Diluir a 1/3 o a 1/4 con un poco de vino, y adicionar con la ayuda de un dispositivo para clarificantes.

Precauciones:

- *Temperatura del vino: evitar el uso de **Kyocell** en vinos demasiado fríos (temperatura inferior a 12 °C), ya que su homogenización será más difícil.*
 - *Proteínas: Es posible que haya interacción entre la goma de celulosa y alguno de los componentes del vino, especialmente las proteínas. El vino tratado con **Kyocell** no debería contener más proteínas inestables.*
 - *Filtración tangencial: un vino tratado con goma de celulosa puede dar lugar a la colmatación de los filtros.*
 - *En la fase de homogenización se recomienda llevar a cabo el remontado del total de volumen de vino (como mínimo), con su salida en la válvula situada en la parte más baja del depósito.*
- Descartar el uso de inyección de nitrógeno para llevar a cabo dicha homogenización, ya que esta puede ser incompleta.*

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

5 L, 20 L y 1000L.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

054/2024 – 2/2