



CMC-FLÜSSIG

Stand: 06/2024

Flüssige Carboxymethylcellulose zur Weinstabilisierung (Kaliumhydrogentartrat)

BESCHREIBUNG:

Preziso CMC-Flüssig ist von höchster Reinheit und speziell für den önologischen Zweck, der Weinstabilisierung, geeignet.

DOSAGE:

Wir empfehlen den genauen Bedarf anhand der Ermittlung der Sättigungstemperatur durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen.

Bei Sättigungstemperaturen unter 20°C kann PREZISO CMC-flüssig, direkt im Wein zugesetzt werden. Um eine optimale Wirkung und damit verbundene gute Verteilung zu erzielen kann Preziso CMC-flüssig in der 10-fachen Weinmenge vorgelöst werden.

Sättigungstemperatur	empfohlene Dosage ml / hl
<20°C	100 ml / hl
>20°C	130 ml / hl

Um die Filtrationsleistung nicht zu beeinträchtigen empfiehlt sich der Zusatz 4-5 Tage vor der Abfüllung.

ANWENDUNG:

Durch Preziso CMC-Flüssig wird der Weinsteinausfall langfristig unterbunden. Preziso CMC-Flüssig hat keine Wirkung gegenüber Calciumtartrat-Ausscheidungen. Der zu stabilisierende Wein muss Eiweißstabil und vollständig geklärt sein.

ACHTUNG: Bei Roséweinen kann es zu unerwünschten Farbstoffreaktionen und zur Reduzierung des Stabilisation Effektes kommen.

Die gesetzlich zugelassene Höchstmenge von Preziso CMC-flüssig in der EU beträgt 200 ml / hl.

In allen anderen Ländern sind die nationalen Bestimmungen zu beachten.

LAGERUNG:

Preziso CMC-flüssig ist kühl <25°C, trocken und frostgeschützt zu lagern. Nach dem Öffnen sofort dicht verschließen und rasch verbrauchen.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 kg und 10 kg

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten
neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.