

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



CELSTAB 1,05 kg CMC guma celulozowa

Nr katalogowy: CELSTAB1.05

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

58,58 PLN

Opis produktu

CELSTAB®



CELSTAB® jest roztworem gumy celulozowej, wysoko oczyszczonego polimeru pochodzenia roślinnego (z drewna) o niskim stopniu polimeryzacji i mniejszej lepkości.

- Przeznaczony do stabilizacji wina w związku z krystalizacją dwuwinienu potasu.
- CELSTAB® jest wysokooczyszczoną gumą celulozową. Jej skład jest jednolity (tylko jeden pik - HPLC).
- Hamuje fazy nukleacji i wzrostu mikrokryształów (poprzez zaburzenie powierzchni odpowiedzialnych za tworzenie się kryształów).
- CELSTAB® posiada bardzo wysoką siłę hamującą (poprzez optymalny stopień podstawienia) i umożliwia stabilizację win o wysokiej niestabilności winnej.

Maksymalna dawka prawna: 200 mL/hL.

W przypadku stosowania na winach czerwonych lub różowych istnieje duże ryzyko interakcji CELSTAB® z substancjami barwiącymi potencjalnie prowadzącymi do powstawania zamglenia i / lub osadu. W winach różowych zaleca się systematyczne testowanie krystalizacji (6 dni w temperaturze -4°C) przed użyciem.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)