

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



CELSTAB 21 kg CMC guma celulozowa

Nr katalogowy: CELSTAB21

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

689,97 PLN

Opis produktu

CELSTAB®



CELSTAB® to roztwór gumy celulozowej, wysoce oczyszczonego polimeru pochodzenia roślinnego (z drewna) o niskim stopniu polimeryzacji i niższej lepkości. Jego ciekły preparat w stężeniu 100 g/L ułatwia jego zadanie do wina.

- Przeznaczony do stabilizacji wina w związku z krystalizacją dwuwinienu potasu.
- CELSTAB® to wysoce oczyszczona guma celulozowa. Jego skład jest jednolity (tylko jeden pik - HPLC).
- Hamuje zarodkowanie i fazy wzrostu mikrokryształów (poprzez rozerwanie powierzchni odpowiedzialnych za tworzenie kryształów).
- CELSTAB® ma bardzo wysoką siłę hamowania (przez optymalny stopień substytucji) i pozwala na stabilizację win o dużej zawartości kamienia winnego.

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 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)