

CELSTAB[®]

Lösung aus Cellulosepaste (Carboxymethylcellulose, CMC/ E466).
Entspricht dem Önologischen Kodex (OIV-Beschluss 366/ 2009).
Gemäß dem Food Chemical Codex V.

EIGENSCHAFTEN

CELSTAB[®] ist ein hochgereinigtes Cellulosepolymer pflanzlichen Ursprunges mit geringem Polymerisationsgrad und geringer Viskosität.

Sein Vorliegen als Flüssigkeit mit einer Konzentration von 100 g/L erleichtert das Einbringen in den Wein.

ANWENDUNG UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

CELSTAB[®] ist für die Stabilisierung von Wein gegenüber einer Kristallbildung durch das Kaliumsalz der Weinsäure (Kaliumhydrogentartrat).

Seine Wirkung beruht auf einer Inhibition der Keimbildung und des Wachstums von Mikrokristallen (dies durch die Beeinflussung der Oberfläche, der für die Bildung der Kristalle verantwortlichen Salze).

EINSATZ

AUFWANDMENGE

Maximal zulässige Dosage: 100 mL/hL (entsprechend 10g/hL).

*Bei der Anwendung in Rot- und Roséweinen weisen wir auf ein erhebliches Risiko einer Wechselwirkung von **CELSTAB[®]** mit den Farbstoffen hin, welche eine Trübung oder Depotbildung hervorrufen kann.*

Empfehlung für stark weinsteinstabile Weine:

- Vorversuche im Labor zur Bestimmung der Aufwandmenge.
- Stabilitätstests zur Kontrolle der Wirksamkeit der Aufwandmenge.

ANWENDUNG

- **CELSTAB[®]** mit der doppelten Menge Wein verdünnen.
- **Bei Stillweinen** erfolgt der Zusatz vor der letzten Filtration **mittels einer Dosierpumpe oder durch einen Cœnodoreur** zu dem geschönten und geklärten Wein. Gründliches Durchmischen **sicherstellen** (die Viskosität der Lösung erfordert besondere Sorgfalt).
- **Der Zusatz empfiehlt sich 24 Stunden vor der Abfüllung.**
- **Bei Schaumweinen** erfolgt der Zusatz vor dem Abfüllen (geringeres Risiko der Schichtenbildung) oder beim Degorgieren (in diesem Fall soll die **CELSTAB[®]**-Lösung filtriert werden) zum Dosagelikör.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **Eiweiße:**
 - **CELSTAB®** wird in eiweißstabilen Weinen eingesetzt.
 - **CELSTAB®** reagiert mit Lysozym unter Trubbildung.
- **Mögliche Wechselwirkung mit Farbstoffen von Roséweinen und Rotweinen**

LAGERUNG

- In der ungeöffneten Originalverpackung an einem temperierten, trockenen und geruchsfreien Ort im Rahmen des Haltbarkeitsdatums aufbewahren.
- Lagertemperatur unter 25°C.

VERPACKUNG

Kanister von 5,25 kg - Kanister von 21 kg.
Container von 1050 kg.

WICHTIG

Wenn die Anwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen, kann Laffort bei einer erfolglosen Behandlung und das Entstehen von Weinsteinkristallen nicht zur Verantwortung gezogen werden.