



VinoProtect®

VinoProtect® est une gomme de cellulose destinée à la stabilisation vis-à-vis des risques de précipitation du bitartrate de potassium, dans les vins tranquilles ou effervescents.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Solution de gomme de cellulose (carboxyméthylcellulose ou CMC) à 50 g/L (E466). Contient des sulfites (E220).
- **Intérêt œnologique** : Lamothe-Abiet a sélectionné une gomme de cellulose **efficace, neutre en goût et facile à mettre en œuvre**. Ce produit spécifique au vin a été sélectionné en tenant compte de deux constantes : son degré de substitution (DS) et son degré de polymérisation (DP), paramètres qui déterminent la viscosité et la solubilité du produit dans l'eau. Vinoprotect® est le meilleur compromis entre ces deux critères et sa capacité à stabiliser le vin vis-à-vis des risques de précipitation du bitartrate de potassium au pH et à la température du vin.
- **Principe d'action** : Par effet « colloïde protecteur », **Vinoprotect® inhibe la nucléation des cristaux de tartre et entrave le grossissement de microcristaux de tartre**, prévenant ainsi leur précipitations.



MODE D'EMPLOI

- Vinoprotect® se présente sous forme liquide (préparation à 5%) pour une utilisation plus facile. *Utilisation avant filtration finale* : Introduire Vinoprotect® 24 heures avant la mise en bouteille sur des vins collés et préfiltrés si besoin. Diluer dans du vin et ajouter à l'aide d'une pompe doseuse au cours d'un remontage. *Utilisation après filtration finale* : Introduire Vinoprotect® après la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse. Pour les vins effervescents, Vinoprotect® est apporté au tirage ou au dégorgement.
- **Dose d'emploi recommandée** : 14 à 20 cL/hL selon l'instabilité du vin. Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai laboratoire ou sur les conseils de votre œnologue.
Dose maximum légale : 40 cL/hL (20 g/hL).
- **Précautions générales** : Employer Vinoprotect® sur des vins stabilisés vis-à-vis des protéines. Ne pas utiliser sur des vins stabilisés au Lysozyme.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide jaune très pâle

CHIMIQUES

- pH : 3,8 ± 0,2
- SO₂ (E 220) : 2,0 g/L ± 0,5
- Acide citrique : 4 g/L
- Cendres (sur extrait sec) : 5 à 10 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg
- Sodium : < 12,4 %
- Glycolate sodium libre : < 0,4 %
- Chlorure de sodium : < 0,5 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 5 kg (5 L) (cartons de 20 kg) et bidons de 20 kg (20 L). Containers de 1025 kg (1025 L).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/27-07-2021 Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM