



VinoProtect®

VinoProtect® es una goma de celulosa destinada a la estabilización contra el riesgo de precipitación del bitartrato de potasio, para los vinos tranquilos y espumosos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** solución de goma de celulosa (carboximetilcelulosa o CMC) a 50 g/L (E466). Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** Lamothe-Abiet ha seleccionado una goma de celulosa **eficaz, de sabor neutro y fácil de usar**. Este producto específico para el vino se ha seleccionado teniendo en cuenta dos constantes: su grado de sustitución (DS) y su grado de polimerización (DP), parámetros que determinan la viscosidad y la solubilidad del producto en el agua.
VinoProtect® es el mejor compromiso entre estos dos criterios y su capacidad para estabilizar el vino contra los riesgos de precipitación del bitartrato de potasio ligados al pH y la temperatura del vino.
- **Principio de acción:** gracias a su efecto de «coloide protector», VinoProtect® **inhibe la nucleación de los cristales de tartratos y obstruye el crecimiento de los microcristales**, evitando así su precipitación.



MODO DE EMPLEO

- Vinoprotect® se presenta en forma líquida (preparación a 5%) para un facilitar su empleo. *Uso antes de la filtración final:* introducir Vinoprotect® 24h antes del embotellado sobre vinos clarificados y prefiltrados si fuera necesario. Diluir Vinoprotect en vino y añadir con ayuda de una bomba dosificadora durante un remontado. *Uso después de la filtración final:* introducir Vinoprotect® después de la última filtración con ayuda de una bomba dosificadora.
En los vinos espumosos, Vinoprotect® se añade durante el tiraje o el degüello.
- **Dosis de empleo recomendada:** 14 a 40 cL/hL según la inestabilidad del vino. Las dosis son dadas a título indicativo. La dosis óptima debe determinarse mediante pruebas en laboratorio o según el consejo de su enólogo.
Dosis máxima legal: 40 cL/hL (20 g/hL).
- **Precauciones generales Précautions générales :** utilizar Vinoprotect® en vinos estabilizados protéicamente. No utilizar en vinos estabilizados con lisozima.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido amarillo pálido

QUÍMICAS

- pH: 3,8 ± 0,2
- SO₂ (E 220): 2,0 g/L ± 0,5
- Ácido cítrico: 4 g/L
- Cenizas (en extracto seco): 5 a 10 %

LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Sodio:** < 12,4 %
- **Glicolato de sodio libre:** < 0,4 %
- **Cloruro de sodio:** < 0,5 %



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 5 kg (4.9L) (cajas de 20 kg) y garrafas de 20 kg (19.5L). Toneles de 1025 kg (1000L).
- 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/10-03-2025. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

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