



# L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



## SOUPER - CMC

### ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTARICAS

#### CARACTERISTICAS

Aspecto: solución límpida, con aroma a anhídrido sulfuroso.

SOUPER HIDRO CMC es una solución acuosa a base de Carboximetilcelulosa sódica de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, específica para su aplicación enológica y conforme al Codex Enológico Internacional.

Utilizada en la preparación de los vinos, inhibe la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y previene así la formación de depósitos en botella.

SOUPER HIDRO CMC tiene una eficacia duradera (3 – 4 años) y permite reducir, y en algunos casos eliminar completamente, la utilización de tratamientos estabilizantes de tipo físico como el tratamiento por frío y la electrodiálisis, con una significativa reducción de los costos energéticos y de los tiempos de producción.

La forma líquida permite una utilización fácil e inmediata de la Carboximetilcelulosa (CMC), consiente su empleo también en bodegas que no disponen de agua caliente y evita la preparación larga y trabajosa del producto en polvo.

La Carboximetilcelulosa de la que está constituida SOUPER HIDRO CMC no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad sensorial del vino, no es alérgeno y no deriva de organismos genéticamente modificados.

#### Aplicaciones:

Estabilización tartárica de los vinos tranquilos y espumosos.

#### Dosis:

De 100 a 200 ml/hL

#### Modo de empleo:

- 1 – Calcular la cantidad de SOUPER HIDO CMC necesaria para el volumen total de vino a tratar.
- 2 – Añadir toda la dosis a un volumen de vino equivalente al 10% del volumen total a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora.
- 3 - Efectuar un remontado del vino tratado, para asegurar la distribución homogénea del producto en toda la masa.
- 4 – Añadir el volumen del vino tratado con SOUPER HIDRO CMC al resto del vino, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora. A continuación efectuar un remontado de toda la masa para obtener una perfecta distribución del producto. Una mala homogenización del producto dentro de la masa de vino puede provocar problemas durante la filtración

#### Planificación y modalidad de tratamiento del vino:

Vinos espumosos:

SOUPER HIDRO CMC se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje.

SOUPER HIDRO CMC debe ser adicionado por lo menos una semana antes de los otros coadyuvantes de tiraje. La utilización de SOUPER HIDRO CMC durante el tiraje no ofrece problemas de clarificación durante el remuage.



L'abott France  
Export Department  
114 quai du Rhône  
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS EN Mendoza, Argentina

LAS CAÑAS 435  
(C.P.:5519)

Dorrego, Gllén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261  
432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www.robertosouto.com.ar



# L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS



## SOUPER - CMC

### ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTARICAS

#### Vinos blancos tranquilos:

SOUPER HIDRO CMC se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido, estable proteicamente y listo para el embotellado.

La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la Lisozima, provocando enturbiamientos y formación de depósito. Por lo tanto, antes de utilizar SOUPER HIDRO CMC es necesario asegurarse de que el vino:

- Sea estable proteicamente
- No contenga proteínas de clarificación residuales
- No contenga Lisozima
- No sea tratado a posteriori con Lisozima

SOUPER HIDRO CMC puede ser adicionado al vino:

Después de la microfiltración a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable realizar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de SOUPER HIDRO CMC no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción de eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. SOUPER HIDRO CMC debe ser adicionado al vino al menos 12 horas antes del embotellado. Intervalos de tiempo mas breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

#### Vinos tintos tranquilos:

SOUPER HIDRO CMC debe ser utilizado en el vino clarificado, desprovisto de sustancias inestables, perfectamente límpido y listo para el embotellado. La CMC puede reaccionar con las sustancias colorantes inestables haciéndolas precipitar. Por tanto se recomienda, especialmente en los vinos jóvenes, efectuar un tratamiento estabilizante (clarificación y/o tratamiento por frio) antes de adicionar SOUPER HIDRO CMC.

SOUPER HIDRO CMC puede ser adicionado al vino después de la microfiltración, a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable efectuar pruebas de laboratorio para verificar que la adición de SOUPER HIDRO CMC no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción de eventuales sustancias colorantes inestables. Se ha observado que su adición en combinación con SOUPER HIDRO GUM (Goma Arábica) previene fenómenos de inestabilidad.

Antes de la microfiltración. SOUPER HIDRO CMC debe ser adicionado al vino al menos 12 hs antes de ser embotellado. Intervalos de tiempo mas breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

Para todas las aplicaciones descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de SOUPER HIDRO CMC, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis crecientes del producto y evaluar el grado de estabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de estabilidad al frio, conductividad eléctrica, etc.).

No se han observado interacciones negativas entre SOUPER HIDRO CMC y otros coadyuvantes enológicos como Acido metartárico, taninos o Goma arábica.

#### Presentación:

**Bidón de 20 Lts.      Tambor por 200 Lts.      Contenedores de 1250 Lts.**

**Producto constituido por sustancias conformes a las características requeridas por Codex Enológico Internacional.**



L'abott France  
Export Department  
114 quai du Rhône  
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto

LABORATORIO QUIMICOS E INMUNOLOGIA

LAS CAÑAS 435  
(C.P.:5519)

Dorrego. Gllén

Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261  
432 5284

432 0270

rsouto@ciudad.com.ar

www. robertosouto.com.ar