

# Kelactiv<sup>®</sup>

## Carboximetilcelulosa (CMC)

Es un polímero de celulosa muy purificado de origen vegetal de bajo grado de polimerización y viscosidad (resolución OIV 366/2009).

### Propiedades y aplicaciones

---

Es un coloide protector estabilizante de los vinos frente a las precipitaciones de las sales de ácido tartárico. Su acción se traduce en una inhibición de las fases de nucleación y de crecimientos de micro cristales (por una desorganización de la superficie de las sales responsables de la formación de cristales), sin alterar las características sensoriales del vino tratado.

Los vinos blancos deben estar desproteinizados ya que el CMC reacciona con las proteínas produciendo un precipitado blanco.

En los vinos rosados y tintos se recomienda usar conjuntamente con goma arábiga ya que ambos productos se sinergizan optimizando la estabilización de la materia colorante.

### Modo de uso

---

Se agrega directamente espolvoreando sobre una parte del vino a tratar, dentro de un tanque con agitador, dejando funcionar el agitador durante 12 horas, luego la mezcla se agrega al volumen total mediante un remontaje, procurando una distribución homogénea en toda la masa.

Para los vinos espumosos previa disolución en agua, incorporarlo en el licor de tiraje.

### Dosis de uso

---

10 a 15 gr/hl

Se recomienda hacer test previos en el laboratorio para verificar la dosis de empleo.

Test de estabilidad recomendado: 6 días a -4°C

### Presentación

---

Caja de 15 kg



**AMG es una empresa certificada FSSC 22000**

Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar