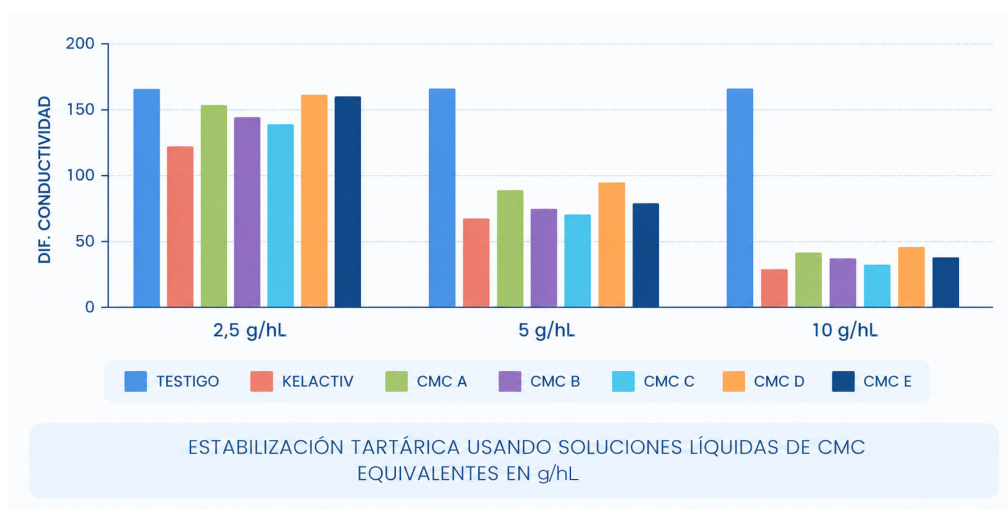


Es un polímero de celulosa muy purificado en polvo para vinos tranquilos y espumosos (resolución OIV 366/2009).

Kelactiv® Sólido es una carboximetilcelulosa (CMC) de origen vegetal, altamente purificada y de bajo grado de polimerización. Actúa como coloide protector frente a la precipitación de sales de ácido tartárico, inhibiendo la nucleación y crecimiento de microcristales sin alterar las propiedades sensoriales del vino.



Aplicaciones y Recomendaciones de Uso

- Previene la formación de cristales de bitartrato potásico.
- Mantiene la estabilidad tartárica sin modificar el color ni el aroma.
- Ideal para vinos blancos, rosados y espumosos.
- En tintos y rosados, se recomienda combinar con goma arábica para optimizar la estabilización del color.

Dosis y Momentos de Uso

10 a 15 g/hL.

- Espolvorear directamente sobre una parte del vino en tanque con agitador.
- Agregar esta preparación a la totalidad de la masa a tratar mediante un remontaje, procurando una distribución homogénea.
- Para vinos espumosos, disolver previamente en agua e incorporar en el licor de tiraje.

Presentación

Paquete de 15 kg.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y libre de olores.
Cerrar los envases abiertos cuidadosamente y consumirlos lo antes posible.