



Fiche technique

STABILISANT



GOMCELL 50

Solution de gomme de cellulose - CMC – E466
Produit à usage alimentaire et Œnologique

➤ Applications

GomCell 50 est une gomme de cellulose sélectionnée pour son degré de substitution et son degré de polymérisation. GomCell stabilise les vins face à la précipitation du bitartrate de potassium. Il empêche la nucléation et la croissance de microcristaux.

GomCell 50 sera incorporé :

Sur Vins Blancs : Avant la mise en bouteille, sur vin stabilisé au préalable vis-à-vis des casses protéiques. Il pourra être ajouté avant la filtration finale.

Sur Vins Rosés ou Rouges : Avant la mise en bouteille. Il est nécessaire de faire des essais en laboratoire pour contrôler que l'ajout n'a aucune incidence sur la couleur des vins. Une interaction est possible avec la matière colorante de certains vins.

Ne pas employer sur des vins stabilisés au Lysozyme.

➤ Mode d'emploi

Incorporer GomCell⁵⁰ 24 heures avant la mise, sur vins collés et clarifiés.

Diluer dans deux fois son volume de vin et ajouter à l'aide d'un injecteur de colle.

S'assurer d'une parfaite homogénéisation.

➤ Doses d'emploi

GomCell⁵⁰ (Solution à 5%) : De 14 à 20 cl/hl ce qui correspond à une dose de 7 à 10g/hL de produit sec

Dose maximum légale : 20 cl/hl de GomCell⁵⁰ soit 10 g/hl de poudre.

Des essais préalables en laboratoire permettent de trouver la dose optimale. Consultez notre œnologue.

➤ Conditionnement

Bidon de 5 et 25 kg et cuve de 1000 kg

➤ Conservation

A conserver à une température inférieure à 15°C, dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière et de l'air, hors gel

Important : Deveze Biotech Œnologie décline toute responsabilité en cas de non réussite du traitement et d'apparition de précipitation après incorporation de GomCell²¹⁰

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr