

# Stabi-Cell

## 10%ige Carboxymethylcellulose - Lösung für den oenologischen Gebrauch/E466

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	flüssig
Farbe:	hellgelb

#### Chemische Eigenschaften

Dichte:	1,03 - 1,07 g/cm <sup>3</sup>
Trockenextrakt	5-10 g/100g
pH (1%)	3,8 ± 0,2
Natrium	<12,4%
Natriumchlorid	<0,5%
So <sub>2</sub>	4 g/l ± 0,5
Blei	<2 ppm
Cadmium	<1 ppm
Quecksilber	<1 ppm
Arsen	<3 ppm

#### Oenologische Anwendung

Stabi-Cell ist mit der doppelten Menge an Wein zu verdünnen. Der Zusatz erfolgt vor der letzten Filtration zum geschönten, eiweißstabilen und geklärten Wein. Gründliches Durchmischen muss sichergestellt sein, da die Viskosität der Lösung besondere Sorgfalt erfordert. Der Zusatz empfiehlt sich 24 Stunden vor der Abfüllung.

**Bei der Anwendung in Roseweinen weisen wir auf ein erhebliches Risiko einer Wechselwirkung von STABI-CELL mit den Farbstoffen hin, welche eine Trübung oder Depotbildung hervorrufen kann. Bei Weinen, die mit Lysozym behandelt wurden sollten CMC-Produkte generell nicht verwendet werden.**

#### WICHTIG

Wenn die Anwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen, kann Lallemand / IOC bei einer erfolglosen Behandlung und dem Entstehen von Weinsteinkristallen nicht zur Verantwortung gezogen werden

#### Dosierung

Die Aufwandmenge von Stabi-Cell liegt zwischen 50 -100 ml/hl.  
Die gesetzliche maximal zulässige Dosage beträgt 100 ml/hl.

#### Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (unter 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 18 Monate.

#### Verpackung

1l, 5l und 25l