

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 07\_2020

Seite 1/1

## Schliessmann CMC flüssig

- 21 %ige Carboxymethylcellulose-Lösung zur Stabilisierung von Weißwein gegen Weinstein- ausfällungen -

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

Vor allem früh gefüllte, nicht kristallstabilisierte Weine bergen das Risiko, im Laufe ihrer Lagerung unerwünschte kristalline Niederschläge auf der Flasche zu bilden. Es handelt sich dabei zumeist um „Weinstein“, Salze der Weinsäure. Diesem Weinefehler kann durch Zugabe sogenannter Schutzkolloide begegnet werden. Dazu findet neben der Meta-Weinsäure (zeitlich sehr begrenzte Schutzwirkung) und dem erst seit kurzem zugelassenen KPA (Kaliumpolyaspartat) seit inzwischen mehr als zehn Jahren auch **CMC (Carboxymethylcellulose)** Verwendung. Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 beschränkt jedoch neuerdings die önologische Verwendung dieses Lebensmittelzusatzstoffs E466 als „Stabilisator“ auf Weißweine.

#### Wirkung von CMC:

Carboxymethylcellulose stört als Hydrokolloid die Bildung und das Wachstum von Kristallen aus Kaliumhydrogentartrat („echter Weinstein“). Im Unterschied zur Meta-Weinsäure erhält **CMC** diese Schutzwirkung für die Dauer von bis zu drei Jahren aufrecht. Ebenso wie Metaweinsäure und KPA schützt allerdings auch **CMC** nicht vor Ausfällungen von Calciumtartrat in Weinen, die mit Calciumcarbonat entsäuert worden waren.

#### Produktbeschreibung:

**CMC flüssig** ist eine 21%ige wässrige, mit SO<sub>2</sub> stabilisierte Lösung von Carboxymethylcellulose.

#### Anwendung:

**CMC flüssig** sollte dem zu behandelnden Wein mindestens eine Woche vor der Filtration zugegeben werden, um Schwierigkeiten in Membran- oder Crossflowfiltern sicher auszuschließen. Weitere Voraussetzung hierfür sowie für die Vermeidung von Trübungen ist, dass der zu behandelnden Wein absolut eiweißstabil ist („Wärmetest“ nach Praxisleitfaden Oenologie: Trübungszunahme nach 4 Stunden bei 70°C um höchstens 2 NTU) und kein Lysozym enthält.

**CMC flüssig** wird entweder direkt oder in der 10-fachen Menge Weines vorverdünnt homogen in die Gesamtmenge eingerührt.

#### Empfohlene Dosierung:

Die zweckmäßige Dosierung von **CMC flüssig** liegt zwischen 20 und maximal 45 ml/hl (gesetzlicher Grenzwert). Sie richtet sich nach der Kristallstabilität des zu behandelnden Weines. Je höher seine Weinsteinsättigungstemperatur, desto höher sollte **CMC flüssig** dosiert werden. Weine mit Weinsteinsättigungstemperaturen über etwa 16-18°C lassen sich bei

sehr kalter Lagerung auch mit **CMC** kaum stabilisieren.

#### Wichtige Hinweise:

In Wein gelöst trägt **CMC** eine elektronegative Ladung. Dies kann zu Wechselwirkungen mit positiv geladenen Weinhaltstoffen führen. Eine Trübung nach Zugabe von **CMC flüssig** zeigt eine Eiweißinstabilität des Weines an. Ursache können weineigene Eiweiße, Lysozym, aber auch Eiweißüberschönungen sein. Hier empfiehlt sich eine vorhergehende Behandlung mit Bentonit oder Gallapfeltannin (TANNO-Gal, 2-3 g/hl) und die Überprüfung ihres Erfolgs.

#### Lagerung und Haltbarkeit:

**CMC flüssig** sollte kühl (aber frostfrei), geruchsneutral und trocken gelagert werden. Angebrochene Gebinde sind innerhalb weniger Tage aufzubrechen.

#### Gebindegrößen:

5 kg Kanister	(Nr. 5313)
10 kg Kanister	(Nr. 5312)
25 kg Kanister	(Nr. 5311)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.