






ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB CELLOGUM L

Estabilizante de las precipitaciones tartáricas a base de goma de celulosa

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica al 5% y E220 anhídrido sulfuroso 0,3% ± 0,15%.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisStab Cellogum L es una solución acuosa a base de carboximetilcelulosa sódica de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, específica para su aplicación enológica y conforme al Codex Enológico Internacional. Utilizada en la preparación de los vinos, inhibe la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y previene así la formación de depósitos en botella. EnartisStab Cellogum L tiene una eficacia duradera y permite reducir, y en algunos casos eliminar completamente, la utilización de tratamientos estabilizantes de tipo físico como el tratamiento por frío y la electrodiálisis, con una significativa reducción de los costes energéticos y de los tiempos de producción. La forma líquida permite una utilización fácil e inmediata de la carboximetilcelulosa (CMC), consiente su empleo también en bodegas que no disponen de agua caliente y evita la preparación larga y trabajosa del producto en polvo. La carboximetilcelulosa (CMC) de la que está constituida EnartisStab Cellogum L no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad sensorial del vino, no es alérgeno y no deriva de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p>APLICACIONES Estabilización tartárica de los vinos blancos tranquilos y espumosos.</p>
	<p>DOSIS De 100 a 200 mL/hL (dosis máxima permitida en la UE 200 mL/hL). Dosis máxima permitida por la OIV: 400 mL/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Adición del producto al vino</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular la cantidad de EnartisStab Cellogum L necesaria para el volumen total de vino a tratar. 2. Diluir EnartisStab Cellogum L en 3-4 veces su volumen de vino (por ejemplo, diluir 1 litro de EnartisStab Cellogum L en 3-4 litros de vino). 3. Dejar reposar por 2-3 horas. 4. Mezclar la solución y añadir al vino a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora. 5. Efectuar un remontado del vino tratado, para asegurar la distribución homogénea del producto en toda la masa. <p>ATENCIÓN: una mala homogeneización del producto dentro de la masa de vino puede provocar problemas durante la filtración.</p> <p>Planificación y modalidad de tratamiento del vino Vinos espumosos Al tiraje: EnartisStab Cellogum L se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje. EnartisStab Cellogum L debe ser adicionado por lo menos un día antes de los otros coadyuvantes de tiraje. La utilización de EnartisStab Cellogum L durante el tiraje no comporta problemas de clarificación durante el remuaje.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

Vinos blancos tranquilos

EnartisStab Cellogum L se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido (posiblemente NTU<1), no demasiado frío (se aconseja una temperatura > 12°C) estable proteicamente y listo para el embotellado.

La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la lisozima, provocando enturbiamientos y formación de depósito. Por tanto, antes de utilizar EnartisStab Cellogum L es necesario asegurarse de que el vino:

- sea estable proteicamente;
- no contenga proteínas de clarificación residuales;
- no contenga lisozima;
- no sea tratado a posteriori con lisozima.

EnartisStab Cellogum L puede ser adicionado al vino:

Después de la microfiltración, a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable realizar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de EnartisStab Cellogum L no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. EnartisStab Cellogum L debe ser adicionado al vino al menos 24-48 horas antes del embotellado. Intervalos de tiempo más breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

ATENCIÓN: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con EnartisStab Cellogum L.

Para todas las aplicaciones arriba descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de EnartisStab Cellogum L, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis crecientes de producto y evaluar el grado de estabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de estabilidad al frío, conductividad eléctrica, etc.).

No se han observado interacciones negativas entre EnartisStab Cellogum L y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábica.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

20 kg – 1000 kg



Conservación cerrada: conservar al abrigo del sol, en lugar fresco, seco y ventilado, y a temperaturas superiores a 10°C.

Conservación abierta: cerrar y conservar tal como se ha indicado arriba.

CONFORMIDAD

Producto conforme con:

Codex Œnologique International

Reg. (UE) N. 231/2012



Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (UE) 2019/934

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.