








ESTABILIZANTE

EnartisStab CELLOGUM L

Estabilizante tartárico

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica (5%) y E220 anhídrido sulfuroso (aprox. 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisStab CELLOGUM L es una solución acuosa a base de carboximetilcelulosa sódica (CMC) de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, específica para inhibir la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y prevenir así la formación de depósitos en botella.</p> <p>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.</p> <p>La forma líquida permite una utilización fácil e inmediata y evita la preparación larga y trabajosa del producto en polvo.</p> <p>EnartisStab CELLOGUM L respeta la calidad sensorial del vino. La carboximetilcelulosa que contiene, no es una sustancias alérgica ni tampoco deriva de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p>APLICACIONES Estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y espumosos.</p>
	<p>DOSIS 100 – 400 mL/hL Dosis máxima legal según la UE y OIV: 400 mL/hL Fuera de la UE, consultar la legislación en vigor.</p> <p>Para determinar la dosis adecuada de EnartisStab CELLOGUM L, se recomienda realizar pruebas previas en el laboratorio aplicando dosis crecientes de producto para evaluar su efecto sobre la estabilidad tartárica, proteica, coloidal y filtrabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de frío, conductividad eléctrica, test de calor, índice de filtrabilidad, etc.).</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Diluir EnartisStab CELLOGUM L en 3-4 partes de vino. Mezclar bien y agregar al vino de manera uniforme. ATENCIÓN: una mala homogeneización del producto dentro de la masa de vino puede provocar problemas durante la filtración.</p> <p><i>Vinos espumosos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Añadir en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje. ▪ La utilización de EnartisStab CELLOGUM L durante el tiraje no comporta problemas de clarificación en botella ni en depósito. <p><i>Vinos blancos y rosados</i> Añadir EnartisStab CELLOGUM L en el vino ya clarificado, perfectamente limpio (Turbidez < 1 NTU), no demasiado frío (se aconseja una temperatura >12°C), estable proteicamente y, en el caso de vinos rosados, libre de color inestable, listo para el embotellado.</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.

	<p>La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la lisozima, provocando enturbiamientos y formación de precipitados. Por tanto, antes de utilizar EnartisStab CELLOGUM L es necesario asegurarse de que el vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ sea estable proteicamente; ○ no contenga proteínas de clarificación residuales; ○ no contenga lisozima; ○ no sea tratado posteriormente con lisozima. <p>EnartisStab CELLOGUM L debe ser agregado al vino al menos 48 horas antes del embotellado hasta una dosis de 200 mL/hL. Dosis superiores pueden ser añadidas mediante el uso de una bomba dosificadora después de la última filtración. En el caso de adicionar antes de la filtración final, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.</p> <p>También es recomendable consultar al proveedor de membranas antes de filtrar vinos tratados con EnartisStab CELLOGUM L con filtro tangencial.</p> <p>No se han observado interacciones negativas entre EnartisStab CELLOGUM L y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábiga.</p> <p>Para una configuración más precisa del proceso de estabilización coloidal, se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg – 200 kg – 1000 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado, protegido del sol. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.