








ESTABILIZANTE

# EnartisStab CELLOGUM LV20

Estabilizante tartárico

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica (20%) y <b>E220 anhídrido sulfuroso</b> (aprox. 0,4%).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisStab CELLOGUM LV20 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 LV20 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 LV20 respeta la calidad sensorial del vino. La carboximetilcelulosa que contiene, no es una sustancias alérgica ni tampoco deriva de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y espumosos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> 25 – 100 mL/hL Dosis máxima legal según la UE y OIV: 100 mL/hL Fuera de la UE, consultar la legislación en vigor.</p> <p>Para determinar la dosis adecuada de EnartisStab CELLOGUM LV20, 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><b>MODO DE EMPLEO</b> Diluir EnartisStab CELLOGUM LV20 en 3-4 partes de vino. Mezclar bien y agregar al vino de manera uniforme.</p> <p><b>ATENCIÓN:</b> 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"> <li>▪ Añadir en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje.</li> <li>▪ La utilización de EnartisStab CELLOGUM LV20 durante el tiraje no comporta problemas de clarificación en botella ni en depósito.</li> </ul> <p><i>Vinos blancos y rosados</i> Añadir EnartisStab CELLOGUM LV20 en el vino ya clarificado, perfectamente limpio (Turbidez &lt; 1 NTU), no demasiado frío (se aconseja una temperatura &gt;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 LV20 es necesario asegurarse de que el vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sea estable proteicamente;</li> <li>○ no contenga proteínas de clarificación residuales;</li> <li>○ no contenga lisozima;</li> <li>○ no sea tratado posteriormente con lisozima.</li> </ul> <p>Debido a su baja viscosidad, EnartisStab CELLOGUM LV20 tiene un impacto mínimo en la filtrabilidad del vino hasta una dosis de 50 mL/hL y, por tanto, puede añadirse antes de la microfiltración. Por encima de 50 mL/hL, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad mediante pruebas de laboratorio y agregar al vino al menos 24 horas antes de la filtración o dosificar mediante una bomba dosificadora después de la última filtración.</p> <p>También es recomendable consultar al proveedor de membranas antes de filtrar vinos tratados con EnartisStab CELLOGUM LV20 con filtro tangencial.</p> <p>No se han observado interacciones negativas entre EnartisStab CELLOGUM LV20 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 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><b>NORMATIVA</b> Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique 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.