








ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB CELLOGUM LV20

Estabilizante de las precipitaciones tartáricas a base de goma de celulosa

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica al 20% y E220 anhídrido sulfuroso 0,3% ± 0,15%. Agua desmineralizada hasta el 100%.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisStab Cellogum LV20 es una solución acuosa a base de carboximetilcelulosa sódica de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, es específica para su aplicación enológica. 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 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 electrodialisis, 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. Mejora la filtrabilidad futura del vino frente a otras preparaciones. La carboximetilcelulosa (CMC) de la que está constituida EnartisStab Cellogum LV20 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 25 a 50 mL/hL (dosis máxima permitida en la UE 50 mL/hL). Dosis máxima permitida por la OIV: 100 mL/hL</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO Adición del producto al vino</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diluir Cellogum LV20 en 3-4 veces su volumen de vino (por ejemplo, diluir 1 litro de Cellogum LV20 en 3-4 litros de vino). ▪ Mezclar la solución y añadir al vino a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora. ▪ 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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EnartisStab Cellogum LV20 se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje. ▪ EnartisStab Cellogum LV20 debe ser adicionado por lo menos un día antes de los otros coadyuvantes de tiraje. <p>La utilización de EnartisStab Cellogum LV20 durante el tiraje no comporta problemas de clarificación durante el remuage.</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><i>Vinos blancos tranquilos</i></p> <p>EnartisStab Cellogum LV20 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.</p> <p>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 LV20 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 a posteriori con lisozima. <p>EnartisStab Cellogum LV20 puede ser adicionado al vino</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 LV20 no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales proteínas residuales. ▪ Antes de la microfiltración. EnartisStab Cellogum LV20 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. <p>ATENCION: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con EnartisStab Cellogum LV20.</p> |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>20 kg, 1000kg</p> <p>Envase cerrado: conservar al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C). Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en nevera. Una vez abierto, utilizar en un año.</p> |
|  | <p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</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.