








STABILIZZANTI

ENARTISSTAB CELLOGUM L

Stabilizzante dei tartrati a base di gomma di cellulosa

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di E466 carbossimetilcellulosa sodica (5%), E220 anidride solforosa (0,3% ± 0,15%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab Cellogum L è una soluzione acquosa a base di carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione, specifica per l'applicazione enologica e conforme al Codex Oenologique International. Utilizzato nella preparazione dei vini, inibisce la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio e previene così la comparsa di precipitati in bottiglia. EnartisStab Cellogum L ha un'efficacia duratura e permette di ridurre, ed in taluni casi di eliminare completamente, l'uso di trattamenti stabilizzanti di tipo fisico come il trattamento a freddo e l'elettrodialisi, con un evidente riduzione del costo energetico e dei tempi di lavorazione. La forma liquida permette un uso semplice e immediato, anche nelle cantine che non dispongono di acqua calda ed evita la preparazione lunga e laboriosa del prodotto polvere. La carbossimetilcellulosa di cui si compone EnartisStab Cellogum L non ha alcun impatto negativo sulla qualità sensoriale del vino, non è allergenica e non deriva da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p>APPLICAZIONI Stabilizzazione tartarica di vini bianchi fermi e spumanti.</p>
	<p>DOSI Da 100 a 200 mL/hL (dose massima legale nella UE).</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Tempistiche e modalità di trattamento del vino Vini spumanti Al tirage: <ul style="list-style-type: none"> utilizzare in vino base già chiarificato e pronto per il tirage. Aggiungere EnartisStab Cellogum L in modo omogeneo al vino un giorno e prima degli altri coadiuvanti di tirage. L'uso di EnartisStab Cellogum L al tirage non comporta problemi di chiarifica al remuage. Vini bianchi fermi EnartisStab Cellogum L va utilizzato in vino già chiarificato, perfettamente limpido (possibilmente con NTU<1), non molto freddo (si consiglia una temperatura > 12°C), stabile proteicamente e pronto per l'imbottigliamento. La CMC reagisce fortemente con le sostanze proteiche, e in particolare con il lisozima, causando intorbidamenti e formazione di precipitato. Prima di utilizzare EnartisStab Cellogum L quindi, bisogna assicurarsi che il vino <ul style="list-style-type: none"> sia stabile proteicamente; non contenga proteine di chiarifica residue; non contenga lisozima; non venga trattato a posteriori con lisozima. EnartisStab Cellogum L va aggiunto al vino almeno 24 - 48 ore prima dell'imbottigliamento. Intervalli di tempo più brevi tra aggiunta del prodotto e inizio dell'imbottigliamento potrebbero causare una riduzione</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

	<p>della filtrabilità o la colmatazione dei filtri. In ogni caso, si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento.</p> <p>ATTENZIONE: non usare filtri tangenziali per filtrare vini trattati con EnartisStab Cellogum L.</p> <p>Al fine di definire la corretta dose di impiego di EnartisStab Cellogum L, si consiglia di effettuare delle prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutare il grado di stabilità tartarica e colloidale del vino con i metodi normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test a caldo ecc.).</p> <p>Non sono state verificate interazioni negative tra EnartisStab Cellogum L e altri coadiuvanti enologici come acido meta tartarico, tannini e gomma arabica.</p> <p>Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione colloidale, si consiglia di consultare il servizio tecnico Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>20 kg – 200 kg – 1000kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato, a temperatura superiore a 10°C.</p> <p>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a:</p> <p>Regolamento (UE) N. 231/2012</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:</p> <p>Reg. (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.