Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

STABILIZZANTI

EnartisStab CELLOGUM LV20

Stabilizzante tartarico

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di E466 carbossimetilcellulosa sodica (20%), ***E220 anidride solforosa*** (circa 0.4%).

CARATTERISTICHE GENERALI

EnartisStab CELLOGUM LV20 è una soluzione acquosa a base di carbossimetilcellulosa sodica (CMC) a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione in grado di inibire la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio e prevenire così la comparsa di precipitati in bottiglia.

EnartisStab CELLOGUM LV20 ha un'efficacia duratura e permette di ridurre, o eliminare completamente, l'uso di trattamenti stabilizzanti come il trattamento a freddo e l'elettrodialisi, con un'evidente riduzione del costo energetico e dei tempi di lavorazione.
La forma liquida ne permette un uso semplice e rapido ed evita la preparazione lunga e laboriosa del prodotto polvere.

EnartisStab CELLOGUM LV20 rispetta la qualità sensoriale del vino. La carbossimetilcellulosa che contiene non è una sostanza allergenica e non deriva da organismi geneticamente modificati.

APPLICAZIONI

Stabilizzazione tartarica di vini bianchi, rosati, spumanti e frizzanti.

DOSI

25 - 100 mL/hL
Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 100 mL/hL
Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.

Per determinare la dose corretta di EnartisStab CELLOGUM LV20, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutarne l'impatto su stabilità tartarica, proteica, colloidale e filtrabilità del vino con i test normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test a caldo, indice di filtrabilità, ecc.).

MODALITÀ D'USO

Diluire EnartisStab CELLOGUM LV20 in 3-4 parti di vino. Mescolare bene e aggiungere al vino in modo omogeneo.
ATTENZIONE: una cattiva omogeneizzazione nel vino può causare problemi di instabilità ed incremento eccessivo dell'indice di filtrabilità.
Vini spumanti e frizzanti

- Aggiungere al vino base già chiarificato e pronto per la presa di spuma.
- L'uso di EnartisStab CELLOGUM LV 20 in fase di presa di spuma non comporta problemi di chiarifica in bottiglia o in autoclave.

Vini bianchi e rosati

Usare EnartisStab CELLOGUM LV20 in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), con una temperatura superiore a 12°C, stabile proteicamente e, nel caso dei vini rosati, privo di colore instabile, 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 LV20 assicurarsi che il vino

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.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it

www.enartis.com

	▪ sia stabile proteicamente; ▪ non contenga chiarificanti proteici residui; ▪ non contenga lisozima; ▪ non venga trattato a posteriori con lisozima. Grazie alla bassa viscosità, EnartisStab CELLOGUM LV20 ha scarso impatto sulla filtrabilità del vino fino alla dose di 50 mL/hL e può quindi essere aggiunto prima della microfiltrazione. Oltre i 50 mL/hL si consiglia di verificare l'impatto sull'indice di filtrabilità attraverso prove di laboratorio ed aggiungere al vino almeno 24 ore prima della filtrazione oppure dosare attraverso apposita pompa dosatrice dopo l'ultima filtrazione. Si consiglia altresì di interpellare il fornitore di membrane prima di filtrare con filtro tangenziale vini trattati con EnartisStab CELLOGUM LV20. Non sono state verificate interazioni negative tra EnartisStab CELLOGUM LV20 e altri coadiuvanti enologici come acido metatartarico, tannini e gomma arabica. Per una più precisa messa a punto del processo di stabilizzazione colloidale, si consiglia di consultare il servizio tecnico di Enartis.
	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg – 200 kg – 1000 kg Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.
	CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche

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.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it