








STABILIZZANTI

ENARTISSTAB CELLOGUM LV20

Stabilizzante dei tartrati a base di CMC

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di E466 carbossimetilcellulosa 20%, E220 anidride solforosa 0,3 ± 0,15%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab Cellogum LV20 è una soluzione acquosa a base di carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione, specifica per l'applicazione enologica. Utilizzato nella preparazione di vini bianchi, frizzanti e spumanti, inibisce la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio e ne previene la precipitazione in bottiglia. EnartisStab Cellogum LV20 ha un'efficacia duratura nel tempo e può sostituire trattamenti stabilizzanti di tipo fisico come il trattamento a freddo e l'elettrodialisi, con un evidente abbattimento dei costi e dei tempi di lavorazione. Grazie alla bassa viscosità, EnartisStab Cellogum LV20 ha uno scarso impatto sulla filtrabilità del vino e ciò ne fa la CMC ideale da usare prima della microfiltrazione. La forma liquida ne facilita l'uso ed evita la solubilizzazione lunga e laboriosa del prodotto polvere. EnartisStab Cellogum LV20 rispetta la qualità sensoriale del vino e non contiene sostanze di origine animale o derivanti da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p>APPLICAZIONI Stabilizzazione tartarica di vini bianchi fermi, frizzanti e spumanti.</p>
	<p>DOSI Da 25-50 ml/hl (dose massima legale nella UE).</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Aggiunta del prodotto al vino</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diluire EnartisStab Cellogum LV20 in una porzione di vino pari ad almeno 3-4 volte il suo volume. ▪ Mescolare bene e aggiungere al vino in modo omogeneo, possibilmente con un tubo Venturi o una pompa dosatrice. <p>Attenzione: una cattiva omogeneizzazione nel vino può causare problemi di stabilità e filtrazione.</p> <p>Tempistiche e modalità di trattamento del vino <i>Vini spumanti e frizzanti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aggiungere EnartisStab Cellogum LV20 al vino base già chiarificato e pronto per la presa di spuma. ▪ Attendere almeno un giorno prima di aggiungere gli altri coadiuvanti di tirage. <p>L'uso di EnartisStab Cellogum LV20 al tirage non comporta problemi di chiarifica o di remuage.</p> <p><i>Vini bianchi fermi</i> Usare EnartisStab Cellogum LV20 in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), stabile proteicamente, pronto per l'imbottigliamento e con una temperatura superiore a 12°C. 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 quindi, assicurarsi che il vino</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sia stabile proteicamente; ▪ non contenga chiarificanti proteici residui;

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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ non contenga lisozima; ▪ non venga trattato a posteriori con lisozima. <p>EnartisStab Cellogum LV20 va aggiunto al vino almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento. Intervalli di tempo più brevi tra l'aggiunta del prodotto e l'inizio dell'imbottigliamento potrebbero causare una riduzione della filtrabilità. In ogni caso, si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento.</p> <p>ATTENZIONE: si sconsiglia l'uso di filtri tangenziali per filtrare vini trattati con EnartisStab Cellogum LV20.</p> <p>Al fine di definire la corretta dose di impiego di EnartisStab Cellogum LV20, si raccomanda di effettuare delle prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e di 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 LV20 e altri coadiuvanti enologici come acido metatartarico, 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 - 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (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.