



CELLOGUM MIX

COADIUVANTE PER LA STABILIZZAZIONE DEI TARTRATI

COMPOSIZIONE

Preparato a base di E414 gomma arabica, E466 carbossimetilcellulosa sodica, E220 anidride solforosa, acqua demineralizzata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida o leggermente opalescente, incolore, con odore di anidride solforosa.

Cellogum Mix è una soluzione acquosa a base di una speciale carbossimetilcellulosa sodica a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione e gomma arabica idrolizzata.

Utilizzato nella preparazione dei vini, in particolare bianchi e rosati, inibisce la formazione e l'accrescimento dei cristalli di bitartrato di potassio e previene così la comparsa di precipitati in bottiglia.

Le componenti di **Cellogum Mix** sono state scelte in modo da ottenere un prodotto al contempo efficace, facile da utilizzare e con scarso effetto colmatante sui filtri:

- la carbossimetilcellulosa è dotata di un'elevata solubilità che ne facilita l'integrazione nel sistema colloidale del vino senza causare l'eccessivo innalzamento dell'indice di filtrabilità.
- La gomma arabica ad elevato grado di idrolisi, oltre a svolgere un'azione stabilizzante sui tartrati complementare a quella della CMC, aumenta la filtrabilità della soluzione.

Per queste sue caratteristiche **Cellogum Mix** può essere utilizzato poche ore prima della microfiltrazione

La carbossimetilcellulosa e la gomma arabica di cui si compone **Cellogum MIX** non sono allergeni e non derivano da organismi geneticamente modificati.

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione tartarica di bianchi e rosati, in particolare nel caso in cui l'aggiunta dello stabilizzante venga fatta prima della microfiltrazione finale.
- Stabilizzazione di vini frizzanti e spumanti ottenuti con metodo Charmat e tradizionale.

DOSI

20 – 100 ml/hl (dose massima legale nella UE).
100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO₂.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Diluire Cellogum Mix in un'aliquota di vino pari a 5 volte il suo volume.
- Miscelare bene e una volta ben disciolto, lasciare riposare per un'ora.
- Mescolare la soluzione di Cellogum Mix e vino ed aggiungerla al vino in modo omogeneo, possibilmente utilizzando un tubo Venturi.

Aggiungere esclusivamente in vino privo di colore e proteine instabili, perfettamente limpido e pronto per l'imbottigliamento. Per aggiunte prima della microfiltrazione, aggiungere almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento. L'intervallo di tempo tra l'aggiunta di Cellogum Mix e la microfiltrazione dipende dalla limpidezza e temperatura del vino e dalla velocità d'aggiunta al vino. Se il vino non è sufficientemente limpido, se la temperatura è bassa o se l'incorporazione nel vino non è stata fatta adeguatamente, è necessario aspettare tempi più lunghi affinché l'indice di filtrabilità torni su valori normali. Si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento. Cellogum Mix può essere aggiunto anche dopo microfiltrazione mediante dosatore automatico (consultare il servizio tecnico Enartis).

Avvertenze:

- L'efficacia stabilizzante del prodotto varia in funzione del vino.
- Il prodotto può avere un seppur minimo impatto sulla filtrabilità del vino.



Stabilizzanti

Codice Scheda: Cellogum Mix/it

Revisione: n°1 Marzo 2016

Pag. 2/2

CELLOGUM MIX

- *In alcuni vini non perfettamente stabili, l'aggiunta di CMC può provocare un aumento dell'instabilità colloidale (colore, proteine).*
- *Dopo aggiunta di Cellogum Mix, non filtrare il vino con filtro tangenziale.*

*Per tutte le ragioni qui sopra descritte, al fine di applicare correttamente **Cellogum Mix**, si raccomanda di effettuare delle prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutarne l'impatto su stabilità tartarica, stabilità colloidale e filtrabilità del vino con i test normalmente in uso (test a freddo, conducibilità elettrica, test di stabilità del colore, test a caldo, indice di filtrabilità ecc.).*

*Non sono state verificate interazioni negative tra **Cellogum Mix** 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 Enartis.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Tanica da 25 kg – Fusto da 200 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato, a temperatura superiore a 10°C.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Le materie prime con cui è stato elaborato il prodotto sono conformi a:

Regolamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.