








STABILIZZANTI

EnartisStab CELLOGUM MIX

Stabilizzante tartarico

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di E414 gomma arabica, E466 carbossimetilcellulosa sodica, E220 anidride solforosa (circa 0.4%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab CELLOGUM MIX è una soluzione acquosa a base di gomma arabica idrolizzata ed una speciale 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 la comparsa di precipitati in bottiglia. Le componenti di EnartisStab CELLOGUM MIX sono state scelte in modo da ottenere un prodotto efficace e di facile impiego:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La carbossimetilcellulosa è caratterizzata da una limitata viscosità che ne facilita l'integrazione nel sistema colloidale del vino. ▪ 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. <p>EnartisStab CELLOGUM MIX rispetta la qualità sensoriale del vino. La gomma arabica e carbossimetilcellulosa che contiene non sono sostanze allergeniche e non derivano da organismi geneticamente modificati.</p>
	<p>APPLICAZIONI Stabilizzazione tartarica di vini bianchi, rosati, spumanti e frizzanti.</p>
	<p>DOSI 20 - 200 mL/hL Dose massima legale in accordo a UE e OIV: 200 mL/hL Per le nazioni che non fanno parte dell'UE, consultare la legislazione vigente.</p> <p>Per determinare la dose corretta di EnartisStab CELLOGUM MIX, 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.).</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Diluire EnartisStab CELLOGUM MIX 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.</p> <p><i>Vini spumanti e frizzanti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aggiungere al vino base già chiarificato e pronto per la presa di spuma. ▪ L'uso di EnartisStab CELLOGUM MIX in fase di presa di spuma non comporta problemi di chiarifica in bottiglia o in autoclave. <p><i>Vini bianchi e rosati</i> Usare EnartisStab CELLOGUM MIX 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.</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>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 MIX assicurarsi che il vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sia stabile proteicamente; ▪ non contenga chiarificanti proteici residui; ▪ non contenga lisozima; ▪ non venga trattato a posteriori con lisozima. <p>Grazie alla bassa viscosità, EnartisStab CELLOGUM MIX ha scarso impatto sulla filtrabilità del vino fino alla dose di 100 mL/hL e può quindi essere aggiunto prima della microfiltrazione. Dosaggi superiori possono essere aggiunti qualche giorno prima dell'ultima filtrazione oppure attraverso l'uso di una pompa dosatrice dopo l'ultima filtrazione. Si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio con dosi crescenti di prodotto e valutare l'opportuna tempistica di filtrazione a seguito dell'aggiunta.</p> <p>Si consiglia altresì di interpellare il fornitore di membrane prima di filtrare con filtro tangenziale vini trattati con EnartisStab CELLOGUM MIX.</p> <p>Non sono state verificate interazioni negative tra EnartisStab CELLOGUM MIX 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 di Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg – 200 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.