



Stabilizzanti

CELLOGUM P

Codice Scheda: CellogumP/it

Revisione: n°6 Febbraio 2016

Pag. 1/2

STABILIZZANTE DEI TARTRATI A BASE DI GOMMA DI CELLULOSA

COMPOSIZIONE

E466 Carbossimetilcellulosa sodica pura.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli di color bianco, inodori.

Cellogum P è composto da carbossimetilcellulosa sodica pura a bassa viscosità ed elevato grado di sostituzione, specifica per l'applicazione enologica e conforme al Codex Œnologique 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.

Cellogum P ha un'efficacia duratura (3-4 anni) 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.

Cellogum P non ha alcun impatto negativo sulla qualità sensoriale del vino, non è allergenico e non deriva da organismi geneticamente modificati.

APPLICAZIONI

Stabilizzazione tartarica di vini fermi e spumanti.

DOSI

Da 5 a 10 g/hl (dose massima legale nella UE).

ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione del prodotto

1. Calcolare la quantità di **Cellogum P** necessaria per il volume di vino da trattare.
2. Sciogliere in acqua calda a 40-50°C in rapporto 1:20, avendo cura di spolverare lentamente **Cellogum P** sull'acqua mantenuta in costante agitazione.
3. Lasciare riposare la soluzione per circa 12 ore.
4. Diluire la soluzione di **Cellogum P** in una quantità di vino pari almeno a 3-4 volte il suo volume (ad esempio, aggiungere 1 litro di Cellogum L in 3-4 litri di vino).
5. Agitare bene e lungamente per assicurarsi la perfetta omogeneizzazione di Cellogum.
6. Lasciare riposare almeno 2-3 ore.
7. Mescolare la soluzione di Cellogum L e vino ed aggiungerla nella massa da trattare, possibilmente utilizzando un tubo Venturi e avendo cura di ben omogeneizzarla in tutta la massa.

ATTENZIONE: una cattiva omogeneizzazione del prodotto all'interno della massa di vino può causare problemi in filtrazione.

Tempistiche e modalità di trattamento del vino

Vini spumanti

Al *tirage*: utilizzare in vino base già chiarificato e pronto per il *tirage*.

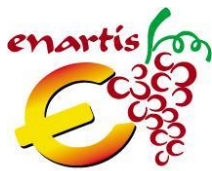
Aggiungere **Cellogum L** almeno un giorno - meglio una settimana - prima degli altri coadiuvanti di *tirage*.

L'uso di **Cellogum L** al *tirage* non comporta problemi di chiarifica al *remuage*.

Vini bianchi fermi

Cellogum P 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 **Cellogum P** quindi, bisogna assicurarsi che il vino



CELLOGUM P

- sia stabile proteicamente;
- non contenga proteine di chiarifica residue;
- non contenga lisozima;
- non venga trattato a posteriori con lisozima.

Cellogum P 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 della filtrabilità o la colmatazione dei filtri. In ogni caso, si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento.

ATTENZIONE: non usare filtri tangenziali per filtrare vini trattati con **Cellogum P**.

Vini rossi e rosati fermi

Cellogum P va aggiunto al vino almeno 48 ore – meglio una settimana -prima dell'imbottigliamento, in vino già chiarificato, privo di sostanza colorante instabile, perfettamente limpido e pronto per l'imbottigliamento. Intervalli di tempo più brevi tra aggiunta del prodotto e l'inizio dell'imbottigliamento potrebbero causare una riduzione della filtrabilità o la colmatazione dei filtri. Si raccomanda di valutare l'indice di filtrabilità prima di procedere con l'imbottigliamento.

Per affinità di carica, la CMC reagisce con la sostanza colorante instabile facendola precipitare. Specialmente nei vini giovani, è consigliato effettuare un trattamento stabilizzante (chiarifica e/o passaggio a freddo) e prove preventive di laboratorio prima di aggiungere **Cellogum P**. In ogni caso, non si esclude il rischio di ulteriori precipitazioni e intorbidamenti, favoriti in particolare dall'esposizione del vino alle basse temperature. L'aggiunta di gomma arabica **Maxigum** in combinazione a **Cellogum P** aiuta a prevenire la precipitazione di materia colorante.

ATTENZIONE: non usare filtri tangenziali per filtrare vini trattati con **Cellogum P**.

Per tutte le applicazioni sopra descritte, al fine di definire la corretta dose di impiego di **Cellogum P**, 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 di stabilità del colore, test a caldo ecc.).

Non sono state verificate interazioni negative tra **Cellogum P** e altri coadiuvanti enologici come acido meta tartarico, 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

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 25 kg

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.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Regolamento (UE) N. 231/2012