



CELLOGUM L

ESTABILIZANTE TARTÁRICO À BASE DE GOMA DE CELULOSE

COMPOSIÇÃO

Solução de E466 - carboximetilcelulose (5%), E220 - anidrido sulfuroso (0,3%), água desmineralizada até completar 100%.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução límpida, incolor, com odor a anidrido sulfuroso

CELLOGUM L é uma solução aquosa à base de carboximetilcelulose sódica, com baixa viscosidade e elevado grau de substituição, específica para aplicação em enologia e conforme o Codex Enológico Internacional.

Utilizada na preparação dos vinhos, inibe a formação e crescimento dos cristais de bitartarato de potássio e previne, assim, o aparecimento de precipitados em garrafa.

CELLOGUM L é um produto muito estável que não se hidrolisa no vinho quando armazenado em condições normais. Por esta razão, **CELLOGUM L** tem uma eficácia duradoura e permite reduzir, e em alguns casos eliminar completamente, o uso de tratamentos estabilizantes de tipo físico como o tratamento pelo frio e a eletrodialise, com uma evidente redução no custo energético e dos tempos de laboração.

A forma líquida permite um uso simples e imediato da carboximetilcelulose (CMC), tornando possível, assim, a sua utilização em adegas que não disponham de água quente, e evitando a preparação longa e trabalhosa do produto em pó.

A carboximetilcelulose (CMC) usada no **CELLOGUM L** não apresenta qualquer impacto negativo sobre a qualidade sensorial do vinho, não é alergénica e não deriva de organismos geneticamente modificados.

APLICAÇÕES

Estabilização tartárica de vinhos tranquilos e de vinhos espumantes

DOSES

100 - 200 mL/hL (dose máxima legal na UE)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adição do produto ao vinho:

1. Diluir o **CELLOGUM L** numa porção de vinho de cerca de 3-4 vezes o seu volume (por exemplo, adicionar 1 L de **CELLOGUM L** a 3-4 L de vinho).
2. Agitar bem e por um longo período de tempo, de modo a assegurar a perfeita homogeneização do **CELLOGUM L** no vinho.
3. Deixar repousar pelo menos por 2-3 horas.
4. Adicionar o volume de vinho tratado com o **CELLOGUM L** ao restante volume, através de um tubo de Venturi ou de uma bomba doseadora. De seguida, remontar o volume total para obter uma perfeita distribuição do produto.

ATENÇÃO: uma homogeneização incorreta do produto no vinho poderá causar problemas de filtração.

Momento de adição e modalidades de tratamento:

Vinhos espumantes:

Na tiragem:

CELLOGUM L deve ser utilizado no vinho base já clarificado e pronto para a tiragem.

Adicionar **CELLOGUM L** de modo homogéneo, antes dos restantes adjuvantes de colagem.

O uso de **CELLOGUM L** na tiragem não traz problemas de clarificação durante a *remouage*.



CELLOGUM L

Vinhos brancos tranquilos:

O **CELLOGUM L** deve ser utilizado já no vinho clarificado, perfeitamente límpido (turbidez < 1 NTU), não muito frio (temperatura > 12 °C), estável sob o ponto de vista proteico e pronto a ser engarrafado.

A CMC reage fortemente com as proteínas e complexos proteicos, em particular com a lizozima, provocando turvação e formação de um precipitado. Antes de utilizar **CELLOGUM L**, é importante assegurar que o vinho:

- Esteja estável sob o ponto de vista proteico;
- Não contenha resíduos de proteínas clarificantes;
- Não contenha lizozima;
- Não seja tratado posteriormente com lizozima.

O **CELLOGUM L** deve ser adicionado ao vinho pelo menos 24 – 48 horas antes do engarrafamento. Um período de tempo mais curto entre a adição de **CELLOGUM L** e o início do engarrafamento poderá causar uma redução da filtrabilidade ou a colmatação do filtro. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.

ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com CELLOGUM L.

Vinhos tintos e rosados tranquilos:

CELLOGUM L deve ser adicionado pelo menos 48 horas – preferencialmente uma semana – antes do engarrafamento, em vinho previamente clarificado, isento de matéria corante instável, perfeitamente límpido e pronto para o engarrafamento. Um período de tempo mais curto entre a adição de **CELLOGUM L** e o início do engarrafamento poderá causar uma redução da filtrabilidade ou a colmatação dos filtros. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.

Devido à afinidade de carga, o CMC reage com a matéria corante instável, fazendo-a precipitar. Aconselha-se, portanto, especialmente nos vinhos jovens, efetuar um tratamento estabilizante (clarificação ou passagem pelo frio) e ensaio laboratorial, antes de adicionar o **CELLOGUM L**. Não se exclui o risco de posterior precipitação e turvação, favorecidas particularmente pela exposição do vinho a baixas temperaturas. A utilização de uma goma-arábica eficaz na estabilização corante, como a MAXIGUM, em combinação com o **CELLOGUM L**, ajuda na prevenção da precipitação corante.

ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com CELLOGUM L.

Para todas as aplicações acima descritas, a fim de definir a dose correta de aplicação de **CELLOGUM L**, aconselha-se efetuar ensaios prévios de laboratório com doses crescentes de produto e avaliar o grau de estabilidade do vinho (teste do frio, condutividade elétrica, etc.).

Não foram verificadas interações negativas entre o **CELLOGUM L** e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos e goma-arábica.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg – 25 Kg – 200 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento (UE) nº 231/2012

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.