






AGENTES ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB CELLOGUM LV20

Estabilizante tartárico à base de CMC.

	<p>COMPOSIÇÃO Solução aquosa com 20% de carboximetilcelulose (E466) e 0,3% de anidrido sulfuroso (E220), água desmineralizada.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: solução ligeiramente opalescente, com odor a anidrido sulfuroso.</p> <p>EnartisStab Cellogum LV20 (Low Viscosity 20%) é uma solução aquosa à base de carboximetilcelulose sódica (CMC) de baixa viscosidade e elevado grau de substituição, específica para a aplicação em enologia.</p> <p>Utilizado na preparação de vinhos, inibe a formação e o crescimento de cristais de bitartrato de potássio e previne assim, a formação de precipitados em garrafa. EnartisStab Cellogum LV20 tem uma eficácia duradoura no tempo de vários anos e permite reduzir ou mesmo eliminar completamente, o uso de tratamentos estabilizantes do tipo físico depletivo das características originais do vinho, como são o tratamento por frio, a eletrodialise e a permuta catiónica, com uma evidente redução no custo energético e dos tempos de trabalho na adega.</p> <p>A sua forma líquida permite a utilização simples e imediata da CMC, bem como a aplicação em adegas que não disponham de água quente, evitando a morosa e laboriosa preparação do produto em pó.</p> <p>A CMC que compõe o Cellogum LV20 não tem nenhum impacto negativo sobre a qualidade sensorial do vinho, não é alergénica e não tem origem em organismos geneticamente modificados (OGM's).</p>
	<p>APLICAÇÕES Estabilização tartárica de vinhos tranquilos e espumantes.</p>
	<p>DOSES De 25 – 50 mL/hL (dose máxima legal na UE).</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adição do produto ao vinho:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diluir Cellogum LV20 em vinho, em cerca de 3-4 vezes o seu volume; 2. Agitar bem, garantindo a perfeita homogeneização de Cellogum LV20; 3. Misturar a solução de Cellogum LV20 e vinho e adicionar ao volume a tratar, preferencialmente com recurso a um tubo <i>Venturi</i>. <p>Quando e como aplicar aos vinhos: Vinhos espumantes e espumosos: Cellogum LV20 deve ser adicionado ao vinho base clarificado e pronto para a segunda fermentação, pelo menos 24 horas (idealmente 1 semana) antes dos restantes adjuvantes de remuage. O uso de EnartisStab Cellogum LV20 durante a tiragem, não acarreta dificuldade de clarificação durante a remuage.</p> <p>Vinhos brancos tranquilos: Cellogum LV20 deve ser utilizado em vinho clarificado, perfeitamente límpido (turbidez <1 NTU), não muito frio (temperatura > 12°C), proteicamente estável e pronto para o engarrafamento.</p>

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.

A CMC reage ativamente com as proteínas e complexos proteicos, em particular com a lisozima, provocando turvação e formação de um precipitado. Antes de adicionar EnartisStab Cellogum LV20, é importante assegurar que o vinho:

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

EnartisStab Cellogum LV20 pode ser adicionado ao vinho no próprio dia do engarrafamento, desde que se garantam as condições de estabilidade atrás referidas. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.

Para todas as aplicações acima descritas e a fim de definir a dose correta de aplicação de EnartisStab Cellogum LV20, recomenda-se efetuar ensaios prévios laboratoriais com doses crescentes de produto e avaliar o grau de estabilidade do vinho (teste do frio, condutividade elétrica, teste de estabilidade corante, teste de calor, etc.).

Não foram verificadas interações negativas entre o EnartisStab Cellogum LV20 e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos e goma arábica.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg – 25 Kg



Embalagem fechada: manter o produto ao abrigo da luz, num local seco, fresco e bem ventilado.
Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:

Regulamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International



Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (UE) N. 934/2019

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.