



Agentes Estabilizantes

CELLOGUM LV 20

Código da Ficha: CellogumLV20/pt

Revisão nº1, outubro 2014

Pag. 1/2

ESTABILIZANTE TARTÁRICO À BASE DE GOMA DE CELULOSE

COMPOSIÇÃO

Solução de E466 - carboximetilcelulose a 20%, E220 anidrido sulfuroso 0,3%, água desmineralizada até completar 100%.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução ligeiramente opalescente, com odor a anidrido sulfuroso.

CELLOGUM LV 20 é uma solução aquosa à base de carboximetilcelulose (CMC) sódica de baixa viscosidade e elevado grau de substituição, específica para a aplicação em enologia.

Utilizado na preparação de vinhos, inibe a formação e o crescimento de cristais de bitartarato de potássio e previne assim, a formação de sedimentos em garrafa.

CELLOGUM LV 20 tem uma eficácia duradoura (3-4 anos) e permite reduzir ou mesmo eliminar completamente, o uso de tratamentos estabilizantes do tipo físico como o tratamento por frio e a eletrodialise, com uma evidente redução no custo energético e dos tempos de trabalho na adegas.

A forma líquida permite a utilização simples e imediata da carboximetilcelulose, bem como a aplicação em adegas que não disponham de água quente evitando a preparação morosa e laboriosa do produto em pó.

A carboximetilcelulose (CMC) usada no **CELLOGUM LV 20** não tem nenhum impacto negativo sobre a qualidade sensorial do vinho, não é alergénica e não é proveniente de organismos geneticamente modificados.

APLICAÇÕES

Estabilização tartárica de vinhos tranquilos e espumantes

DOSES

De 25 – 50 mL/hL (dose máxima legal na U.E.)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adição do produto ao vinho

1. Diluir **CELLOGUM LV 20** numa porção de vinho de cerca de 3-4 vezes o seu volume (por exemplo, adicionar 1 L de Cellogum LV a 3-4 L de vinho).
2. Agitar bem e por um longo período de tempo, de modo a assegurar a perfeita homogeneização de **CELLOGUM LV 20**.
3. Agitar a solução de **CELLOGUM LV 20** e vinho e adicionar ao restante volume a tratar, preferencialmente utilizando um tubo Venturi e tendo o cuidado de homogeneizar muito bem a todo o volume.

Momento de adição e modalidades de tratamento:

Vinhos espumantes

Na tiragem:

CELLOGUM LV 20 deve ser utilizado no vinho base já clarificado e pronto para a tiragem. **CELLOGUM LV 20** deve ser adicionado pelo menos um dia (idealmente uma semana) antes dos restantes adjuvantes de colagem.

O uso de **CELLOGUM LV 20** na tiragem não traz problemas de clarificação durante a *remuage*.

Vinhos brancos tranquilos

CELLOGUM LV 20 deve ser utilizado em vinho clarificado, perfeitamente límpido (preferencialmente com turbidez inferior a 1 NTU), não muito frio (é aconselhada uma temperatura > 12°C), proteicamente estável e pronto para o engarrafamento.



Agentes Estabilizantes

CELLOGUM LV 20

Código da Ficha: CellogumLV20/pt

Revisão nº1, outubro 2014

Pag. 2/2

A CMC reage fortemente com as proteínas e complexos proteicos, em particular com a lisozima, provocando turvação e formação de um precipitado.

Antes de utilizar **CELLOGUM LV 20**, 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 tratado posteriormente com lisozima.

CELLOGUM LV 20 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.

Vinhos tintos e rosados tranquilos

CELLOGUM LV 20 pode ser adicionado ao vinho no próprio dia do engarrafamento, desde que este esteja previamente clarificado, isento de matéria corante instável, perfeitamente límpido e pronto para o engarrafamento. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.

Devido à afinidade de carga, a CMC reage com a matéria corante instável, fazendo-a precipitar. Aconselha-se, portanto, especialmente nos vinhos jovens, efetuar um tratamento estabilizante (clarificação ou recurso ao frio) e ensaio laboratorial, antes de se adicionar o **CELLOGUM LV 20**. Não se exclui o risco de posterior precipitação e turvação, favorecidas particularmente pela exposição do vinho a baixas temperaturas.

ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com **CELLOGUM LV 20**

Para todas as aplicações acima descritas e a fim de definir a dose correta de aplicação de **CELLOGUM LV 20**, 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, teste de estabilidade corante, teste de calor, etc.).

Não foram verificadas interações negativas entre o **CELLOGUM LV 20** e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos e goma-arábica.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 25 Kg - 200 Kg - 1000 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.

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

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.