



Agentes Estabilizantes

CELLOGUM MIX

Código da Ficha: CellogumMix/pt

Revisão nº 1, março 2016

Pág. 1/2

COADJUVANTE PARA A ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

COMPOSIÇÃO

Solução complexa de goma arábica (E414), carboximetilcelulose sódica (E466), anidrido sulfuroso (E220), água desmineralizada.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

CELLOGUM MIX é uma solução aquosa à base de uma carboximetilcelulose sódica especial com baixa viscosidade e elevado grau de substituição e goma arábica hidrolisada.

Utilizado na preparação dos vinhos, particularmente brancos e rosados, inibe a formação e crescimento dos cristais de bitartrato de potássio prevenindo, assim, o aparecimento de precipitados em garrafa.

A composição do **CELLOGUM MIX** foi idealizada no sentido de se obter um produto eficaz, de fácil utilização e com mínimo efeito colmatante sobre os filtros:

- a carboximetilcelulose (CMC) que compõe o produto é dotada de uma elevada solubilidade que lhe facilita a sua integração na matriz coloidal do vinho, sem incrementar de forma significativa o índice de colmatagem;
- a goma arábica com elevado grau de hidrólise confere uma ação estabilizante sobre os bitartratos que complementa a da própria CMC, contribuindo assim para uma melhor filtrabilidade da solução.

Por estas características, **CELLOGUM MIX** pode ser adicionado ao vinho algumas horas antes da microfiltração que precede o engarrafamento.

A carboximetilcelulose e a goma arábica que se compõe o **CELLOGUM MIX** não são alergénios ou obtidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM's).

APLICAÇÕES

- Estabilização tartárica de vinhos brancos e rosados, particularmente nos casos em que o estabilizante tartárico tem que ser aplicado antes da filtração final esterilizante;
- Estabilização de vinhos espumantes e frisantes obtidos segundo os métodos clássico e Charmat.

DOSES

20 - 100 mL/hL

Dose máxima legal na U.E.: 100 mL/Hl

100 mL/hL aportam ao vinho cerca de 3 mg/L de SO₂

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Diluir **CELLOGUM MIX** em vinho à razão de 1:5 (v/v);
2. Homogeneizar bem a solução e deixar repousar por 1 hora;
3. Adicionar lentamente e de forma homogénea a solução obtida de **CELLOGUM MIX** ao volume total de vinho a tratar, preferencialmente com recurso a um tubo Venturi.

Aplicar exclusivamente a vinhos isentos de instabilidade proteica ou corante, perfeitamente límpidos, prontos para o engarrafamento. Nos casos em que se pretenda proceder à sua aplicação antes da microfiltração, recomenda-se a aplicação pelo menos 24 horas antes do engarrafamento. O intervalo de tempo entre a aplicação do **CELLOGUM MIX** e microfiltração depende da limpidez e da temperatura do vinho, fatores importantes na própria integração do produto no vinho.



CELLOGUM MIX

Nos casos em que o vinho não se apresente límpido (< 2 NTU), se temperatura for baixa (< 12°C), ou se a incorporação do produto não foi feita de forma adequada, é necessário esperar mais algum tempo. Recomenda-se proceder à avaliação da filtrabilidade antes de se prosseguir com a filtração final de pré-engarrafamento. O **CELLOGUM MIX** pode ser aplicado após a microfiltração, através de sistemas de doseamento automático em linha (consultar o Departamento Técnico da Enartis).

Atenção:

- A eficácia do estabilizante varia em função do vinho a tratar;
- O produto poderá apresentar um ligeiro impacto sobre a filtrabilidade do vinho;
- Se for aplicado a um vinho instável do ponto de vista proteico, a CMC poderá reagir provocando uma instabilidade coloidal (matéria corante, proteínas);
- Após a aplicação do **CELLOGUM MIX**, não filtrar o vinho por sistema tangencial.

Pelas razões atrás descritas, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais preliminares, com doses crescentes de produto a aplicar, assim como avaliar o efeito sobre a estabilidade tartárica, estabilidade coloidal e filtrabilidade do vinho com o teste normalmente em uso pelo enólogo (teste de frio, condutividade elétrica, teste de estabilidade corante, banho-maria, índice de colmatagem, etc.).

Não foram verificadas interações negativas entre o **CELLOGUM MIX** 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 (> 10°C) e arejado.

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

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Regulamento UE 231/2012

Codex Oenologique International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009