

CELLOGUM MIX

COADYUVANTE PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de E414 goma arábica, E466 carboximetilcelulosa sódica, E220 anhidrido sulfuroso, agua desmineralizada.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución limpia o ligeramente opalescente, color amarillo claro, con olor leve a anhídrido sulfuroso.

Cellogum Mix es una solución acuosa a base de una carboximetilcelulosa sódica especial con una muy baja viscosidad y un elevado grado de sustitución más una goma arábica hidrolizada.

Se utiliza en la preparación del vino previo al embotellado, indicado particularmente para vinos blancos y tintos, inhibe la formación y el incremento de los cristales de bitartrato potásico y previene de esta forma su eventual precipitación en botella.

Cellogum Mix se ha desarrollado para obtener un producto muy eficaz, fácil de utilizar y con escaso efecto colmatante en los filtros finales:

- la carboximetilcelulosa tiene una elevada solubilidad que facilita su integración en el sistema coloidal del vino sin causar un excesivo aumento del índice de filtrabilidad.
- La goma arábica con un elevado grado de hidrólisis, tiene asimismo acción estabilizante de los tartratos complementaria a la CMC, aumenta la filtrabilidad de la solución.

Estas características de la **Cellogum Mix** le permiten ser utilizado pocas horas antes de la filtración final.

La carboximetilcelulosa y la goma arábica componentes de **Cellogum Mix** no son alérgenos y tampoco están derivados de organismos genéticamente modificados.

APLICACIONES

- Estabilización tartárica de vinos blancos y rosados, en particular en el caso en que la aplicación del estabilizante se realice antes de la filtración final y con tiempo limitado.
- Estabilización de vinos espumosos. Método Tradicional y Charmat.

DOSIS

20 – 100 ml/hl (dosis máxima legal en la UE).

100 ml/hl aportan al vino cerca de 3 mg/l de SO₂.

INSTRUCCIONES DE USO

- Diluir **Cellogum Mix** en el vino en el que se va a aplicar en una relación de 5 veces su volumen.
- Mezclar bien. Una vez bien disuelto dejar reposar durante una hora.
- Mezclar la solución de **Cellogum Mix** y vino en el vino homogéneamente, se recomienda dosificarlo utilizando algún sistema Venturi.

Añadir exclusivamente en un vino sin color o proteínas inestables, perfectamente limpio y preparado para su embotellado. Si se aplica antes de la microfiltración, adicionar al menos 24 horas antes del embotellado. El intervalo de tiempo entre la aplicación y la microfiltración dependerá principalmente de la limpieza del vino, de su temperatura y de la integración del producto en su aplicación. Si el vino no está suficientemente limpio (NTU>2), la temperatura es baja (<12°C) o la aplicación no se ha realizado adecuadamente el intervalo de tiempo se ampliará. Si el intervalo de tiempo es insuficiente puede reducirse la filtrabilidad del vino. Se recomienda revisar los índices de filtrabilidad antes de proceder a la filtración final. Es viable la dosificación en línea después de la microfiltración y antes del embotellado. Consultar al Departamento Técnico de Enartis.

Atención:

- La eficacia del estabilizante varía en función del vino.

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.



CELLOGUM MIX

- El producto puede tener un mínimo impacto sobre la filtrabilidad del vino.
- En algunos vinos no perfectamente estables, la CMC añadida puede provocar un aumento de la inestabilidad coloidal (color, proteínas).
- Después de añadir Cellogum Mix, no filtrar el vino con filtro tangencial.

Por todas las razones arriba descritas, con el fin de aplicar correctamente **Cellogum Mix**, se recomienda efectuar las pruebas preliminares en laboratorio con dosis crecientes de producto y valorar el impacto de la sobre la estabilidad tartárica, estabilidad coloidal y la filtrabilidad del vino con los test usuales (test de frío, conductividad eléctrica, test de estabilidad del color, test de calor, índice de filtrabilidad, etc).

No se han verificado interacciones negativas entre **Cellogum Mix** y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábica.

Para una puesta a punto más precisa del proceso de estabilización coloidal del vino, se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.

EMBALAJE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: Garrafa de 25 Kg. Contenedor de 200 Kg.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz del sol y de Tª superiores a 10°C.

Conservación abierta: Cierre con cuidado y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, según lo previsto en:

Reg. (CE) N. 606/2009