

CELLOGUM L

ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTÁRICAS A BASE DE GOMA DE CELULOSA

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de E466 carboximetilcelulosa sódica al 5% y E220 anhídrido sulfuroso 0,3% $\pm$ 0,15%.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución límpida, incolora, con olor a anhídrido sulfuroso.

Cellogum L es una solución acuosa a base de carboximetilcelulosa sódica de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, es específica para su aplicación enológica y conforme al Codex Enológico Internacional.

Utilizada en la preparación de los vinos, inhibe la formación y el crecimiento de los cristales de bitartrato de potasio y previene así la formación de depósitos en botella.

Cellogum L tiene una eficacia duradera y permite reducir, y en algunos casos eliminar completamente, la utilización de tratamientos estabilizantes de tipo físico como el tratamiento por frío y la electrodiálisis, con una significativa reducción de los costes energéticos y de los tiempos de producción.

La forma líquida permite una utilización fácil e inmediata de la carboximetilcelulosa (CMC), consiente su empleo también en bodegas que no disponen de agua caliente y evita la preparación larga y trabajosa del producto en polvo.

La carboximetilcelulosa (CMC) de la que está constituida **Cellogum L** no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad sensorial del vino, no es alérgeno y no deriva de organismos genéticamente modificados.

APLICACIONES

Estabilización tartárica de los vinos tranquilos y espumosos.

DOSIS

De 100 a 200 ml/hl (dosis máxima permitida en la UE).

MODO DE EMPLEO

Adición del producto al vino

1. Calcular la cantidad de **Cellogum L** necesaria para el volumen total de vino a tratar.
2. Diluir Cellogum L en 3-4 veces su volumen de vino (por ejemplo, diluir 1 litro de Cellogum L en 3-4 litros de vino).
3. Dejar reposar por 2-3 horas.
4. Mezclar la solución y añadir al vino a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora.
5. Efectuar un remontado del vino tratado, para asegurar la distribución homogénea del producto en toda la masa.

ATENCIÓN: una mala homogeneización del producto dentro de la masa de vino puede provocar problemas durante la filtración.

Planificación y modalidad de tratamiento del vino

Vinos espumosos

Al tiraje: **Cellogum L** se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje. **Cellogum L** debe ser adicionado por lo menos un día antes de los otros coadyuvantes de tiraje.

La utilización de **Cellogum L** durante el tiraje no comporta problemas de clarificación durante el *remuage*.

CELLOGUM L

Vinos blancos y rosados tranquilos

Cellogum L se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido (posiblemente NTU<1), no demasiado frío (se aconseja una temperatura > 12°C) estable proteicamente y listo para el embotellado.

La CMC reacciona fuertemente con las sustancias proteicas, y en particular con la lisozima, provocando enturbiamientos y formación de depósito. Por tanto, antes de utilizar **Cellogum L** es necesario asegurarse de que el vino

- sea estable proteicamente;
- no contenga proteínas de clarificación residuales;
- no contenga lisozima;
- no sea tratado a posteriori con lisozima.

Cellogum L puede ser adicionado al vino

Después de la microfiltración a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable realizar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de **Cellogum L** no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. **Cellogum L** debe ser adicionado al vino al menos 24-48 horas antes del embotellado. Intervalos de tiempo más breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado.

ATENCIÓN: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con **Cellogum L**.

Vinos tintos tranquilos

Cellogum L debe ser utilizado en el vino ya clarificado, desprovisto de sustancias colorantes inestables, perfectamente limpio y listo para el embotellado.

La CMC puede reaccionar con las sustancias colorantes inestables haciéndolas precipitar. Por tanto se recomienda, especialmente en los vinos jóvenes, efectuar un tratamiento estabilizante (clarificación y/o tratamiento por frío) antes de adicionar **Cellogum L**.

Cellogum L puede ser adicionado al vino

Después de la microfiltración, a través de un dosificador en línea. En este caso es indispensable efectuar pruebas preliminares de laboratorio para verificar que la adición de **Cellogum L** no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales sustancias colorantes inestables. Se ha observado que su adición en combinación con **Maxigum** (goma arábiga) previene fenómenos de inestabilidad.

Antes de la microfiltración. **Cellogum L** debe ser adicionado al vino al menos 48 horas – mejor una semana - antes del embotellado. Intervalos de tiempo más breves entre la adición del producto y el inicio del embotellado podrían provocar una reducción de la filtrabilidad o la colmatación de los filtros. En cualquier caso, se recomienda evaluar el índice de filtrabilidad antes de efectuar el embotellado. Después de la aplicación de **Cellogum L** se recomienda la estabilización coloidal con la **Maxigum**.

ATENCIÓN: no pasar por filtro tangencial vinos tratados con **Cellogum L**.

Para todas las aplicaciones arriba descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de **Cellogum L**, se recomienda efectuar pruebas preliminares de laboratorio con dosis crecientes de producto y evaluar el grado de estabilidad del vino con los métodos utilizados normalmente (prueba de estabilidad al frío, conductividad eléctrica, etc.).

No se han observado interacciones negativas entre **Cellogum L** y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábiga.

Para una precisa estabilización tartárica y de color del vino se aconseja consultar al servicio técnico de Enartis.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

25 kg - 1000 kg

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.



Estabilizantes

CELLOGUM L

Código Ficha: Cellogum L/es

Revisión: n°5 Marzo 2016

Pág. 3/3

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo del sol, en lugar fresco, seco y ventilado.
Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (CE) N. 606/2009

Producto constituido por sustancias conformes a las características requeridas por:
Codex Enológico Internacional
Regolamento (UE) N. 231/2012