

CELLOGUM P

ESTABILIZANTE DE LAS PRECIPITACIONES TARTÁRICAS A BASE DE GOMA DE CELULOSA

COMPOSICIÓN

E466 Carboximetilcelulosa sódica pura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: gránulos de color blanco, inodoros.

Cellogum P está constituido por carboximetilcelulosa sódica pura de baja viscosidad y elevado grado de sustitución, específica para su aplicación enológica y conforme al Codex Enológico Internacional.

Utilizado 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 P 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.

Cellogum P 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 5 a 10 g/hl (dosis máxima permitida en la UE).

MODO DE EMPLEO

Preparación del producto

1. Calcular la cantidad de **Cellogum P** necesaria para el volumen total de vino a tratar.
2. Diluir en agua caliente a 40-50 °C en una proporción 1:50, teniendo cuidado de espolvorear lentamente **Cellogum P** sobre el agua, que debe ser mantenida en agitación constante.
3. Dejar reposar la solución durante unas 2 horas, a continuación volver a agitar. Si al tacto el producto parece estar completamente disuelto, añadir la solución al vino siguiendo las modalidades abajo indicadas. Si se encuentran todavía presentes algunos gránulos, dejar reposar la solución durante otra hora aproximadamente, a continuación volver a agitar.

Adición del producto al vino

1. Una vez comprobado que el producto está completamente disuelto, añadir la solución a un volumen del vino equivalente al 10% del volumen total a tratar, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora.
2. Efectuar un remontado del vino tratado, para asegurar la distribución homogénea de **Cellogum P** dentro de la masa.
3. Añadir el volumen tratado con **Cellogum P** al resto del vino, si es posible a través de un tubo Venturi o bomba dosificadora. A continuación efectuar un remontado de toda la masa para obtener una perfecta distribución del producto. 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

Cellogum P se utiliza en el vino base ya clarificado y listo para el tiraje.

La solución de **Cellogum P** debe ser adicionada al menos un día – mejor una semana – antes de los otros coadyuvantes de tiraje. La utilización de **Cellogum P** durante el tiraje no comporta problemas de clarificación durante el *remuage*.

Vinos blancos tranquilos

Cellogum P se utiliza en el vino ya clarificado, perfectamente límpido, estable proteicamente y listo para el embotellado.

CELLOGUM P

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 P** 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 P 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 P** no de lugar a enturbiamientos provocados por la reacción con eventuales proteínas residuales.

Antes de la microfiltración. **Cellogum P** debe ser adicionado al vino al menos 12 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.

Vinos tintos tranquilos

Cellogum P 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 P**.

Cellogum P 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 P** 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 arábica) previene fenómenos de inestabilidad.

Antes de la microfiltración. **Cellogum P** debe ser adicionado al vino al menos 12 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.

Para todas las aplicaciones arriba descritas, a fin de definir la dosis de uso correcta de **Cellogum P**, 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 P** y otros coadyuvantes enológicos como el ácido metatartárico, taninos o goma arábica.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 kg

Saco de 25 kg

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

Reg. (UE) 231/2012