



# Estabilizantes

## CELLOGUM L

Código da Ficha: CellogumL /pt

Revisão n.º2 Setembro 2009

Pag. 1/2

### ESTABILIZANTE TARTÁRICO À BASE DE GOMA DE CELULOSE

#### COMPOSIÇÃO

Solução de E466 - carboximetilcelulose (5%), E220 - anidrido sulfuroso (0,3%), água desmineralizada até completar 100%.

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: solução límpida, incolor, com odor a anidrido sulfuroso

**Cellogum L** é uma solução aquosa à base de carboximetilcelulose sódica, com baixa viscosidade e elevado grau de substituição, específica para aplicação em enologia e conforme o Codex Enológico Internacional.

Utilizada na preparação dos vinhos, inibe a formação e crescimento dos cristais de bitartarato de potássio e previne, assim, o aparecimento de precipitados em garrafa.

**Cellogum L** tem uma eficácia duradoura (3 – 4 anos) e permite reduzir, e em alguns casos eliminar completamente, o uso de tratamentos estabilizantes de tipo físico como o tratamento pelo frio e a electrodiálise, com uma evidente redução no custo energético e dos tempos de laboração.

A forma líquida, permite um uso simples e imediato da carboximetilcelulose (CMC), tornando possível, assim, a sua utilização em adegas que não disponham de água quente, e evitando a preparação longa e trabalhosa do produto em pó.

A carboximetilcelulose (CMC) usada no **Cellogum L** não apresenta qualquer impacto negativo sobre a qualidade sensorial do vinho, não é alergénica e não deriva de organismos geneticamente modificados.

#### APLICAÇÕES

Estabilização tartárica de vinhos tranquilos e de vinhos espumantes

#### DOSES

De 100 a 200 mL/hL (dose máxima legal na EU)

#### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

##### **Adição do produto ao vinho:**

1. Calcular a quantidade de **Cellogum L** necessário para o volume de vinho a tratar.
2. Adicionar a dose total a cerca de 10% do volume total de vinho a tratar, idealmente através de uma bomba doseadora ou de um tubo de Venturi.
3. Remontar o vinho tratado, de modo a assegurar a distribuição homogénea do produto no volume total.
4. Adicionar o volume de vinho tratado com o **Cellogum L** ao restante volume, através de um tubo de Venturi ou de uma bomba doseadora. De seguida, remontar o volume total para obter uma perfeita distribuição do produto. ATENÇÃO: uma homogeneização incorrecta do produto no vinho poderá causar problemas de filtração.

##### **Momento de adição e modalidades de tratamento:**

##### **Vinhos espumantes:**

**Cellogum L** deve ser utilizado no vinho base já clarificado e pronto para a tiragem.

**Cellogum L** deve ser adicionada pelo menos um dia (idealmente uma semana) antes dos restantes adjuvantes de colagem. O uso de Cellogum L na tiragem não traz problemas de clarificação durante a remuage.

##### **Vinhos brancos tranquilos:**

**Cellogum L** deve ser utilizada já no vinho clarificado, perfeitamente límpido, estável sob o ponto de vista proteico e pronto a ser engarrafado.



## **Estabilizantes**

# **CELLOGUM L**

Código da Ficha: CellogumL /pt

Revisão n.º2 Setembro 2009

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 L, 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 L** pode ser adicionada ao vinho:

**Após a microfiltração**, mediante um doseador em linha. Neste caso, é indispensável realizar ensaios laboratoriais prévios de modo a verificar se a adição de Cellogum L não provocará nenhuma turvação devida à reacção com eventuais proteínas residuais.

**Antes da microfiltração**. Cellogum L deve ser adicionado ao vinho pelo menos 12 horas antes do engarrafamento. Intervalos de tempo mais curtos entre a adição do produto e o início do engarrafamento poderão causar uma redução da filtrabilidade ou uma colmatação dos filtros. Em qualquer caso, é recomendado avaliar o Índice de Filtrabilidade antes de proceder com o engarrafamento.

### ***Vinhos tintos tranquilos:***

**Cellogum L** deve ser utilizado no vinho já clarificado, isento de matéria corante instável, perfeitamente límpido e pronto para ser engarrafado.

A CMC pode reagir com a matéria corante instável, fazendo-a precipitar. Aconselha-se, portanto, especialmente nos vinhos jovens, efectuar um tratamento estabilizante (clarificação ou passagem pelo frio) antes de adicionar o **Cellogum L**.

O **Cellogum L** pode ser adicionado ao vinho:

**Após a microfiltração**, mediante um doseador em linha. Neste caso, é indispensável realizar ensaios laboratoriais prévios de modo a verificar se a adição de **Cellogum L** não provocará nenhuma turvação devida à reacção com eventual cor instável. Verificou-se que a adição combinada com Maxigum (goma arábica) previne os fenómenos de instabilidade.

**Antes da microfiltração**. **Cellogum L** deve ser adicionado ao vinho pelo menos 12 horas antes do engarrafamento. Intervalos de tempo mais curtos entre a adição do produto e o início do engarrafamento poderão causar uma redução da filtrabilidade ou uma colmatação dos filtros. Em qualquer caso, é recomendado avaliar o Índice de Filtrabilidade antes de proceder com o engarrafamento.

Para todas as aplicações acima descritas, a fim de definir a dose correcta de aplicação de **Cellogum L**, aconselha-se efectuar ensaios prévios de laboratório com doses crescentes de produto e avaliar o grau de estabilidade do vinho (teste do frio, condutividade eléctrica, etc.) Não foram verificadas interacções negativas entre a Cellogum L e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, os taninos e a goma-arábica.

### **EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO**

Bidões de 25 e 200 Kg

Embalagem fechada: armazenar o produto ao abrigo da luz, num local seco, fresco e arejado.

Embalagem aberta: Feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 479/2008

Regulamento CE 606/2009