

CELSTAB®

Soluzione di gomma di cellulosa (CMC/E466) (risoluzione OIV 366/2009).

Atti all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Conforme al Codice Enologico Internazionale, al regolamento CE n°606/2009 e al Food Chemical Codex.

SPECIFICITA'

CELSTAB® è un polimero di cellulosa altamente purificata, di origine vegetale, a basso grado di polimerizzazione ed a bassa viscosità. La sua presentazione in forma liquida ad una concentrazione pari a 100 g/L ne facilita l'incorporazione al vino.

APPLICAZIONI E PROPRIETA' ENOLOGICHE

CELSTAB® è formulato per la stabilizzazione dei vini nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio.

La sua azione inibisce le fasi di nucleazione e di crescita dei microcristalli, destrutturandone la superficie delle facce ed impedendone così l'accrescimento.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto liquido

Colore Giallo chiaro

ANALISI CHIMICHE

pH soluzione 1% $3,8 \pm 0,2$

SO₂ $3 \text{ g/L} \pm 0,3$

Grado di sostituzione 0,6 - 0,9

Piombo < 2 ppm

Glicolato libero < 0,4%

Cadmio < 1 ppm

Sodio < 12,4%

Mercurio < 1 ppm

Cloruro di sodio < 0,5%

Arsenico < 3 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI D'IMPIEGO

Dose consigliate: 100 mL/hL (Dose massima legale: 100 mg/L).

Deve essere segnalato, nel caso di utilizzo su vini rossi o rosati, il rischio non trascurabile che l'interazione di CELSTAB® con la sostanza colorante possa determinare la formazione di torbido e/o di precipitato.

Utilizzo in vini caratterizzati da forte instabilità tartarica:

- Eseguire saggi preliminari di laboratorio per verificare la dose d'impiego.
- Convalidare mediante specifiche prove di stabilità l'efficacia del trattamento.



LAFFORT

l'œnologie par nature

MODALITA' D'USO

- Diluire **CELSTAB®** in vino in ragione di due volte il suo volume.
- Su vini tranquilli, preventivamente chiarificati e convenientemente preparati all'imbottigliamento, incorporare prima della filtrazione finale per mezzo di una pompa dosatrice o di un **GENODOSEUR**. Curare una scrupolosa omogeneizzazione nella massa.
- **Si raccomanda di incorporare CELSTAB® nel vino 48 ore prima della filtrazione.**
- Su vini frizzanti e spumanti, è possibile incorporare sia al tirage (evitando il rischio di schiumate) come al *dégorgement* nella liqueur d'expédition (in questo caso prevedere una conveniente filtrazione della soluzione di **CELSTAB®**).

USO SPECIFICO IN ENOLOGIA

• Proteine:

- L'impiego di **CELSTAB®** è da prevedersi su vini perfettamente stabili dal punto di vista proteico (in caso di impiego di tannini nell'imminenza dell'imbottigliamento si raccomanda di ripetere il test di stabilità proteica sulla massa dopo tale aggiunta).

- **CELSTAB®** reagisce formando un torbido nei vini trattati con lisozima.

• Sono possibili interazioni con la sostanza colorante di vini rossi e rosati.

CONSERVAZIONE

- Conservare nell'imballaggio d'origine integro, non a contatto con il suolo, in locali asciutti, privi di odori sgradevoli ed al riparo da eventuali contaminanti.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale) - in imballo integro sigillato: 2 anni.
- Utilizzare rapidamente il prodotto dopo l'apertura del contenitore.

CONDIZIONAMENTO

- Tanichetta da 1,05 kg - 5,25 kg.
- Tanica da 21 kg.
- Big pallettizzato da 1050 kg.

IMPORTANTE

Tenendo conto che le specifiche condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori della nostra possibilità di controllo, LAFFORT® non potrà essere ritenuta responsabile in caso di non riuscita del trattamento o di comparsa di cristalli di sali dell'acido tartarico.

