

CELSTAB®

Solución de goma de celulosa (CMC/ E466) (resolución OIV 366/2009).

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex.

ESPECIFICIDADES

CELSTAB® es un polímero de celulosa muy purificado, de origen vegetal, de bajo grado de polimerización y viscosidad. Su formulación bajo forma líquida a una concentración de 100 g/L facilita su incorporación al vino.

APLICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

CELSTAB® está destinado a la estabilización de los vinos frente a las precipitaciones de bitartrato potásico. Su acción se traduce en una inhibición de las fases de nucleación y de crecimiento de los microcristales (por una desorganización de la superficie de las sales responsables de la formación de los cristales).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	líquido	Color	amarillo pálido
---------------	---------	-------------	-----------------

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH 1%.....	3,8 ± 0,2	SO ₂	3 g/L ± 0,3
Grado de sustitución	0,6 - 0,9	Plomo.....	< 2 ppm
Glicol libre	< 0,4%	Cadmio.....	< 1 ppm
Sodio	< 12,4%	Mercurio.....	< 1 ppm
Cloruro de Sodio	< 0,5%	Arsénico	< 3 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de utilización recomendada: 100 mL/hL (Dosis máxima legal: 100 mg/L).

En el caso de ser utilizado en vinos tintos o rosados existe un riesgo importante de interacción de CELSTAB con la materia colorante que puede provocar la formación de turbio y/o de un precipitado.

Preconización para vinos con gran inestabilidad tartárica:

- Test previos en laboratorio para verificar la dosis de empleo.
- Test de estabilidad para validar o no la eficacia del tratamiento.



LAFFORT

l'œnologie par nature

MODO DE EMPLEO

- Diluir **CELSTAB®** en 2 veces su volumen en vino.
- **Para los vinos tranquilos**, la incorporación se hará antes de la última filtración **con la ayuda de una bomba dosificadora o de un Enodosificador**, sobre vinos perfectamente clarificados y prefiltrados. **Asegurarse de que exista una perfecta homogeneización. Se recomienda la incorporación 12-24 horas mínimo antes de la filtración.**
- Su adición puede también realizarse tras la etapa de filtración final mediante el uso de un Enodosificador o de una bomba dosificadora acoplada a la línea de embotellado.
- **Para los vinos espumosos**, la incorporación se hará bien en el tiraje, preferiblemente un día antes (menor riesgo de "gerbage") o bien en el degüelle (en este caso prever filtrar la solución de **CELSTAB®**) en el licor de expedición.

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **Proteínas:**
 - El empleo de **CELSTAB®** se hará sobre vinos estables frente a las quiebras protéicas (en el caso de adición tardía de tanino, se recomienda volver a hacer una prueba de estabilidad proteica).
 - **CELSTAB®** reacciona formando un turbio sobre los vinos tratados con Lisozyma.
- **Interacción posible con la materia colorante en algunos vinos tintos y rosados.**

CONSERVACIÓN

- • Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de consumo preferente. (Envase no abierto): 2 años.
- Envase abierto: utilizar rápidamente.

ENVASADO

- Bidón de 1,05 kg - 5, 25 kg
- Jerrycan 21 kg.
- Contenedor de 1050 kg.

IMPORTANTE

En la medida en que las condiciones de utilización están fuera de nuestro control, LAFFORT® no será considerado responsable en el caso de no acertar en el tratamiento y de aparición de cristales de sales del ácido tartárico.

