

CELFIT-S

ESTABILIZANTE

CELFIT-S é uma solução aquosa de Carboximetilcelulose (CMC) a 5% (E 466) e anidrido sulfuroso a 0,3% (E220).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido

COR incolor

ODOR ligeiro a sulfuroso

APLICAÇÕES

Estabilização tartárica de vinhos brancos, rosés, tintos (estabilizados relativamente à matéria corante) e espumantes.

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDADE (20° C) 1,021 - 1,029

pH (20° C) 3,5 - 5,0

TURBIDEZ (NTU) <15

EMBALAGEM

Bidões de 25kg.

Contentores de 1000kg.

CONSERVAÇÃO

Na embalagem original, sem abrir, manter o produto ao abrigo da luz, num local fresco, seco e ventilado a uma temperatura superior a 10°C.

Depois de aberta a embalagem: selar cuidadosamente e manter como acima indicado.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i O fabricante certifica que a CMC que compõe o CELFIT-S não interfere negativamente na qualidade sensorial do vinho, não é alergénica e não tem origem em organismos geneticamente modificados.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

CELFIT-S

ESTABILIZANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

100 - 200 mL/HL (DOSE MÁXIMA LEGAL NA UE).

PROCEDIMENTO

Adição do produto ao vinho:

1. Diluir o CELFIT-S numa porção de vinho de cerca de 3-4 vezes o seu volume (por exemplo, adicionar 1 L de CELFIT-S a 3-4 L de vinho);
2. Agitar bem, de modo a assegurar a perfeita homogeneização do CELFIT-S no vinho;
3. Deixar repousar pelo menos por 2-3 horas;
4. Adicionar a solução resultante ao volume total, através de um tubo Venturi ou de uma bomba doseadora. De seguida, remontar o volume total para uma perfeita distribuição do produto.

i ATENÇÃO: uma deficiente homogeneização pode provocar dificuldades na filtração.

i ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com CELFIT-S.

i Para todas as aplicações acima descritas, a fim de definir a dose correta de aplicação de CELFIT-S, aconselha-se efetuar ensaios prévios de laboratório com doses crescentes de produto e avaliar o grau de estabilidade do vinho (teste do frio, condutividade elétrica, banho-maria, etc.).

i Não foram verificadas interações negativas entre o CELFIT-S e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos e goma arábica.

COMO UTILIZAR

Na tiragem de vinhos espumantes:

Adicionar ao vinho base já clarificado e pronto para a segunda fermentação. Adicionar de modo homogéneo, antes de outros adjuvantes de *remuage*. O uso de CELFIT-S durante a tiragem não provoca problemas de clarificação durante a *remuage*.

Vinhos brancos tranquilos:

CELFIT-S deve ser adicionado ao vinho clarificado, perfeitamente límpido (turbidez < 1 NTU), não muito frio (temperatura > 12°C), estável do ponto de vista proteico e pronto para o engarrafamento.

A CMC reage fortemente com as proteínas e complexos proteicos, em particular com a lisozima, provocando turvação e formação de precipitado. Antes de utilizar CELFIT-S, 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.

CELFIT-S deve ser adicionado ao vinho pelo menos 24 – 48 horas antes do engarrafamento. Um período mais curto entre a sua adição e o início do engarrafamento pode causar uma redução da filtrabilidade ou a colmatação do filtro. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.