

## CELULOSE PURA CELFIT

FILTRANTE

A Celulose Pura CELFIT é um hidrato de carbono de cadeia longa (muito estável, neutro e insolúvel em solução aquosa). 100 % de eucalipto nacional.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO "algodão"

COR branca

ODOR inodoro

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR DE HUMIDADE (%) 5 - 10

MATÉRIA SECA NO  
EXTRACTO AQUOSO\* 1,5 - 2,8  
(mg/g matéria seca)

ELEMENTOS\* (Cd, Hg,  
Pb, Cr, As, Cu, Zn, Ni) não quantificáveis

ANTRAQUINONA\* não determinável  
(mg/kg matéria seca) < 0,13

FORMALDEÍDO\* (mg/g) < 0,004

COMPOSTOS ORGÂNICOS  
HALOGENADOS\* (mg/kg) 200-300

### EMBALAGEM

Sacos de 2,5kg.

### VALIDADE

Sem limite, armazenado em local seco na embalagem original.

### CARACTERÍSTICAS

A celulose é um produto natural, quimicamente um hidrato de carbono de cadeia longa muito estável, neutro e insolúvel em solução aquosa.

A celulose CELFIT tem um elevado grau de pureza (cinzas 0,23% - ISO 1762) e está certificada para uso em produtos alimentares.

A sua acção filtrante em pré-capas com *kieselguhr* é essencialmente de tamisagem, não havendo redução na cor e aroma do vinho por adsorção.

Como o *kieselguhr*, que é o mais prático e económico adjuvante de filtração, tem como inconvenientes adsorção de cor e aromas (segundo alguns autores podendo atingir os 30%) e ainda um extracto solúvel que excede muitas vezes os 2%, principalmente em ferro ou cálcio, não é conveniente, para salvaguarda da qualidade, que um determinado vinho passe por mais de duas filtragens sobre *kieselguhr*/litro de vinho, no total das filtragens).

O uso de celulose pura com a correspondente redução de *kieselguhr*, permite filtragens com menor prejuízo de qualidade, podendo ser mais numerosas.

Este benefício não se aplica às celulosas que já são mistura celulose/*kieselguhr*.

A lavagem dos filtros em fim de operação também é mais completa e rápida com celulose incorporada no bolo filtrante.

### APLICAÇÕES

Utilizada como agente filtrante no fabrico de produtos alimentares.

## CELULOSE PURA CELFIT

FILTRANTE

## CONSELHOS DE APLICAÇÃO

### DOSE RECOMENDADA

EM VINHOS até 200 g/m<sup>2</sup>,  
distribuídos entre as  
fases de pré-capa e  
aluvionagem

EM BORRAS 1 kg de  
**Celulose Pura CELFIT**  
3kg de *kieselguhr*

### COMO UTILIZAR

- Em vinhos:

Iniciar a pré-capa só depois do agitador ter homogeneizado o conteúdo do depósito (*kieselguhr* + celulose).

- Em borras com filtro de vácuo:

Em filtragem de borras com filtro de VÁCUO, para se obter um maior rendimento, a proporção a aplicar de **Celulose Pura CELFIT** e de *kieselguhr* deve ser a recomendada nesta ficha.

Considerando a grande variedade de tipos de *kieselguhr* disponíveis, é prudente fazer o ensaio dos sólidos dissolvidos:

Ferver uns segundos 1g de *kieselguhr* num decilitro de água desmineralizada (condutividade zero), arrefecer e ler a condutividade (ou sólidos dissolvidos), no condutímetro.

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

**i** Produto certificado para uso alimentar.

**i** \*Análises certificadas pelo ISEGA.

**i** Não contém produtos geneticamente modificados.