NEW-CEL

Estabilizante de la precipitación tartárica

GMO FREE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

New-Cel es un polimero orgánico soluble en agua estudiado para garantizar la estabilidad tartárica de los vinos en el tiempo. La estabilización de las precipitaciones tartáricas representa una de las problemáticas mayores de la enología: el tratamiento tiene un costo elevado y en algunos casos el exito es incierto; por eso las tecnologias comunes tienen un impacto sobre el color y sobre otras características organolépticas. El empleo de **New-Cel** en bajas dosís permite preservar la acidez y obtener una perfecta estabilidad en el tiempo.

New-Cel se interpone a los cristales de bitartrato de potasio en formación e impide su agrandamiento. Normalmente en los vinos el ácido tartárico y el potasio forman las estructuras cristalinas a 7 caras, que se agrandan progresivamente a partir de microformaciones, conocidos como gérmenes de cristalización. Las cadenas largas de poliméros de **New-Cel** son óptimos coloides protectores, que envuelven la estructura de los cristales con un film protector, lo deforman y lo hacen imposible al crecimiento.

New-Cel retarda considerablemente las fuerzas de precipitación y los movimientos de los cristales en formación, dado que es un fluído no newtoniano cuya viscosidad varía en función de la fuerza de corte ("velocidad de movimiento"), mientras el vino es un fluído newtoniano su viscosidad depende sobre todo de la temperatura y de su composición química. A bajas temperaturas, cuando los tartratos deberían precipitarse, la naturaleza reológica pseudoplástica de **New-Cel** impide su aglomeración y por ende su precipitación.

Para facilitar la disolución de los coloides protectores y garantizar la máxima eficacia, **New-Cel** se dispersa en soluciones de agua desionizada estéril con emulsionantes de baja velocidad de rotación. **New-Cel** está constituido por una carboximetilcelulosa de alto grado de pureza ideada para el uso enológico. Estudios conducidos por AEB evidencian como los mejores resultados sobre la estabilidad de los vinos se obtienen usando derivados de la celulosa con un grado de sustitución de alrededor de 1 (relación entre el número de grupos carboxilo y unidades de glucosa); su grado de polimerización (número promedio de unidades de glucósido por molécula), es ideal para retrasar las fuerzas de acercamiento de los cristales. El empleo de carboximetilcelulosa es admisible para vinos blancos y espumantes en la dosis máxima de 10 g/hL de peso seco.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de Carboxilmetilcelulosa estabilizada/conservada con ácido cítrico, bisulfito de potasio (100 g/hL aportan 3,5 mg/L de SO_2).

Referencia: NEW-CEL_TDS_ES_3240325_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com

NEW-CEL

DOSIS DE EMPLEO

100-500 g/hL.
Verificar que la dosis sea la correcta comprobando la estabilidad en frío después de la adición del coadyuvante.

FORMA DE EMPLEO

Los vinos antes de ser tratados deben ser estabilizados desde el punto de vista proteico y no deben presentar turbidez.
Dispersar directamente la solución en el vino en remontado.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 5 kg netos en caja de 20 kg.
Bombona de 25 kg netos.
Contenedor de 1000 kg netos.

Referencia: NEW-CEL_TDS_ES_3240325_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com