NEW-CEL

Estabilizante das precipitações tartáricas

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

New-Cel é um polímero orgânico solúvel em água estudado para garantir a estabilidade tartárica dos vinhos ao longo do tempo.
A estabilização das precipitações tartáricas representa um dos maiores problemas da enologia: o tratamento tem um custo elevado e nalguns casos o êxito é incerto; frequentemente, as normais tecnologias tem um impacto sobre a cor e sobre outras características organoléticas. A utilização de **New-Cel** em pequenas doses permite preservar a acidez e obter uma perfeita estabilidade no tempo.

Mecanismos de ação:
New-Cel interfere nos cristais de bitartarato de potássio em formação impedindo o seu aumento. Normalmente, nos vinhos, o ácido tartárico e o potássio formam algumas estruturas cristalinas com 7 faces, que aumentam progressivamente a partir de microformações, conhecidas como germes de cristalização. As longas cadeias poliméricas de **New-Cel** são excelentes coloides protetores, envolvem a estrutura dos cristais com um filme protetor, deformando-os e impossibilitando o seu crescimento.

New-Cel retarda consideravelmente as forças de precipitação e os movimentos dos cristais em formação, visto que se trata de um fluido não newtoniano cuja viscosidade varia em função da tensão de cisalhamento ("velocidade de movimento"), enquanto o vinho é um fluido newtoniano cuja viscosidade depende principalmente da temperatura e de sua composição química. A baixas temperaturas, quando os tartaratos deveriam tornar-se insolubilizados, a natureza reológica pseudoplástica do **New-Cel** inibe a sua agregação.

Para facilitar a dissolução dos coloides protetores e garantir a máxima eficácia, New-Cel é disperso em soluções estéreis de água desionizada com emulsionantes especiais em baixa velocidade de rotação. **New-Cel** é elaborado a partir de uma carboximetilcelulose de alta pureza especialmente desenvolvida para uso enológico.
Estudos realizados pela AEB têm evidenciado como os melhores resultados de estabilidade dos vinhos são obtidos através da utilização de derivados de celulose com grau de substituição em torno de 1 (relação entre o número de grupos carboxilato e unidades de glicose); o seu grau de polimerização (número médio de unidades de glicosídeo por molécula) é ideal para desacelerar as forças que unem os cristais.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de carboximetilcelulose estabilizada/conservada com ácido cítrico, bissulfito de potássio (100 g/hL incorporam 3,5 mg/L de SO_2).

Referência: NEW_CEL_TDS_PT_4140126_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232 470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com

NEW-CEL

(a)= sulfitos
(<Anidrido sulfuroso e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L expressos como SO_2> conforme o Reg. CEE/UE 25/10/2011 n. 1169 - Anexo II e sucessivas integrações e modificações).

Coadjuvante tecnológico.
Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

⇢ DOSE A APLICAR

100-500 g/hL.
Controlar se a dose é suficiente através do teste de estabilidade a frio após a adição do coadjuvante.

⇢ MODO DE APLICAR

Os vinhos, antes de serem tratados, devem estar estabilizados do ponto de vista proteico e não devem apresentar turbidez.
Dispersar diretamente a solução no vinho em remontagem.

⇢ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Bidão com 5 kg em caixas com 20 kg.
Bidão com 25 kg.
Bidão com 200 kg.

Referência: NEW_CEL_TDS_PT_4140126_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232 470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com