

POWERCELL

Estabilizador tartárico com poder amaciante



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Powercell é uma solução à base de goma-arábica e carboximetilcelulose de alto grau de pureza, especialmente estudada para utilização enológica, segundo normas do Codex.

Com um único produto é possível obter a estabilidade tartárica e melhorar o perfil gustativo dos vinhos: a carboximetilcelulose inibe a formação e o crescimento dos cristais de bitartarato de potássio favorecendo a estabilização tartárica enquanto a goma-arábica dá maciez e volume sem interferir no perfil aromático dos vinhos.

O **Powercell** oferece melhores resultados em termos de estabilidade do que a utilização dos seus componentes adicionados individualmente, uma vez que a goma arábica atua como coloide protetor da carboximetilcelulose na estabilização, garante a repetibilidade do resultado graças à sua formulação precisa e apresenta uma maior fluidez, tornando a adição mais prática e precisa através do Dosaprop.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica (goma de acácia) e carboximetilcelulose, estabilizada com bissulfito de potássio

→ DOSES RECOMENDADAS

Até 150 g/hL (100 g/hL incorporam 3 mg/L de SO₂).

→ MODO DE APLICAR

Adicionar aos vinhos perfeitamente limpos antes ou depois da última filtração. Recomenda-se submeter uma amostra do vinho adicionado de **Powercell** a teste de filtrabilidade antes da filtração por membrana. Antes de usar, agitar para homogeneizar. Os vinhos, antes de serem tratados, devem estar estabilizados do ponto de vista proteico e não devem apresentar turvação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Bidão de 5 kg em caixas com 20 kg.

Bidão com 25 kg.

