



NEW-CEL +17

Estabilizantes das precipitações tartáricas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

New-Cel +17 é um polímero orgânico solúvel em água estudado para garantir a estabilidade tartárica dos vinhos ao longo do tempo.

A estabilidade 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 organolépticas. A utilização de **New-Cel +17**, graças à sua concentração, que permite o seu uso em doses baixas, preserva a acidez e confere ao vinho uma perfeita estabilidade no tempo.

Mecanismos de ação:

New-Cel +17 interfere nos cristais de bitartrato 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 +17** são excelentes colóides protetores, envolvem a estrutura dos cristais com um filme protetor, deformando-os e impossibilitando o seu crescimento. **New-Cel +17** desacelera consideravelmente as forças de precipitação e os movimentos dos cristais em formação, por se tratar de um fluido não newtoniano cuja viscosidade varia de acordo com a tensão de cisalhamento ("velocidade do movimento"), enquanto o vinho é um fluido newtoniano cuja viscosidade depende sobretudo da temperatura e da sua composição química. A baixas temperaturas, quando os tartaratos deveriam insolubilizar-se, a natureza reológica pseudoplástica de **New-Cel +17** inibe-lhes a sua agregação. **New-Cel +17** é disperso em soluções de água desionizada estéril com emulsionantes especiais de baixa velocidade. **New-Cel +17** consiste em uma carboximetilcelulose de alta pureza especialmente idealizada para uso enológico.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de carboximetilcelulose conservada com bissulfito de potássio (100 g/hL incorporam 4 mg/L de SO₂).

→ DOSES RECOMENDADAS

15-116 g/hL. Verificar se a dose é suficiente testando a 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 turvação. Dispersar diretamente a solução no vinho em remontagem. Devido à propriedade intrínseca do colóide protetor, ele irá modificar os índices de filtrabilidade. Como os parâmetros dependem da natureza do vinho, é aconselhável, além de conhecer os índices antes do tratamento, verificar qual é o melhor momento para a aplicação, antes ou depois da filtração final pré-engarrafamento. A filtrabilidade dos vinhos tratados com **New-Cel +17** melhora notavelmente após 24 horas do tratamento.



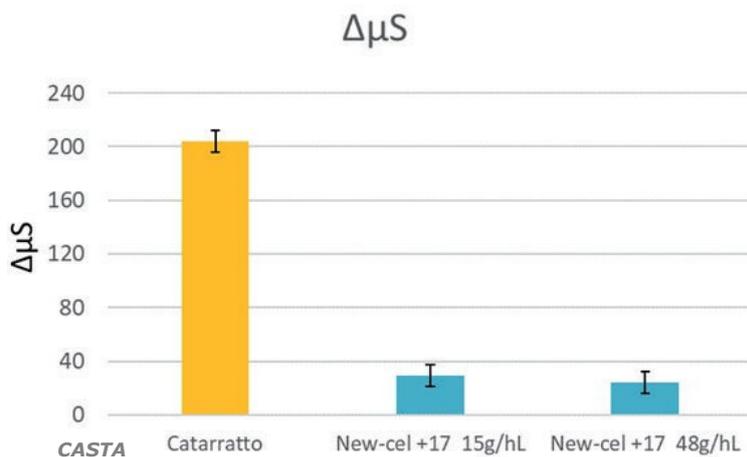


NEW-CEL +17

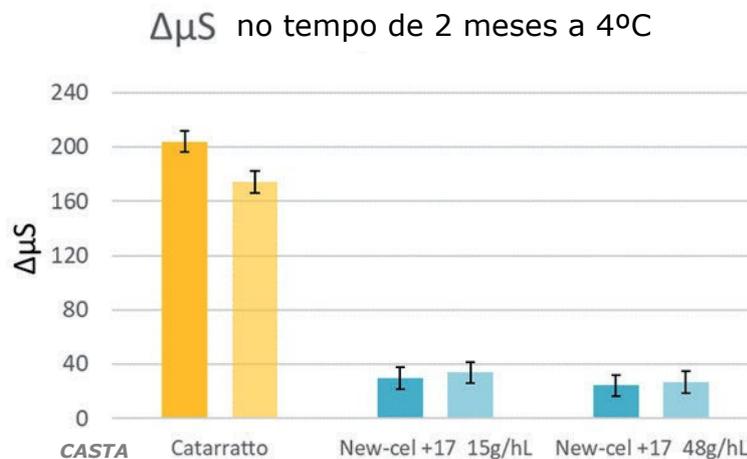
TESTE DE LABORATÓRIO

Ensaio de tratamento com diferentes dosagens aplicados num vinho Catarratto de 2020, com um delta de instabilidade inicial de 204 μS .

As análises propostas foram realizadas utilizando condutividade diferencial



Antes e depois da conservação das garrafas a 4°C por dois meses.



→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Bidão com 20 kg.
IBC de 1000 kg.

