



# NEW-CEL +17

Stabilisator von Weinsteinausfällen



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**New-Cel +17** ist ein in Wasser lösliches organisches Polymer, das entwickelt wurde, um Weinen im Laufe der Zeit die Weinstabilisierung zu verleihen. Die Stabilisierung von Weinsteinausfällen stellt eines der wichtigsten Probleme der Önologie dar: Die Behandlung verursacht hohe Kosten und in einigen Fällen ist das Ergebnis nicht sicher; gängige Technologien haben oft eine Auswirkung auf die Farbe und die anderen organoleptischen Eigenschaften. Die Verwendung von **New-Cel +17** in niedrigen Dosen ermöglicht es, den Säuregehalt zu schützen und eine perfekte Stabilität während der Ausbaizeit zu erhalten.

Wirkungsweisen: **New-Cel +17** kommt zwischen die Kristalle von Kaliumbitartrat, die gebildet werden, und verhindert deren Vergrößerung. In Weinen bilden Weinsäure und Kalium normalerweise Kristallstrukturen mit 7 Seiten, die sich ab der Mikroformationen, den sogenannten Kristallisationskeimen, progressiv vergrößern. Die langen Polymerketten von **New-Cel +17** sind ausgezeichnete kolloidale Protektoren, umhüllen die Kristallstruktur mit einem Schutzfilm, verformen sie und machen ihr Wachstum unmöglich. **New-Cel +17** verlangsamt die Ausfällungsstärke und die Bewegung der entstehenden Kristalle erheblich, da es sich um eine nicht-newtonsche Flüssigkeit handelt, deren Viskosität variiert je nach Schnittspannung ("Bewegungsgeschwindigkeit"). Der Wein hingegen ist eine newtonsche Flüssigkeit, deren Viskosität vor allem von der Temperatur und ihrer chemischen Zusammensetzung abhängt. Bei niedrigen Temperaturen, wenn Kristalle unlöslich werden, hemmt die pseudoplastische rheologische Natur von **New-Cel +17** ihre Aggregation. Um die Auflösung der kolloidalen Protektoren zu erleichtern und ihre höchste Wirksamkeit zu gewährleisten, wird **New-Cel +17** in Lösungen von steriles entionisiertes Wasser mittels geeigneter Emulgierereinrichtungen mit geringer Drehzahl aufgelöst. **New-Cel +17** besteht aus einer hochreinen Carboxy-methyl-Cellulose, die speziell für den önologischen Einsatz untersucht wurde.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

wässrige Lösung von Carboxymethylcellulose stabilisiert/konserviert mit Zitronensäure, Kaliumbisulfit(a)  
(100 g/hL bringen etwa 4 mg/L SO<sub>2</sub>).

(a) = Sulfite

## → DOSIERUNG

15-116 g/hL. Überprüfen Sie, ob die Dosierung angemessen ist, indem Sie die Kältestabilität nach der Zugabe des Mittels testen.





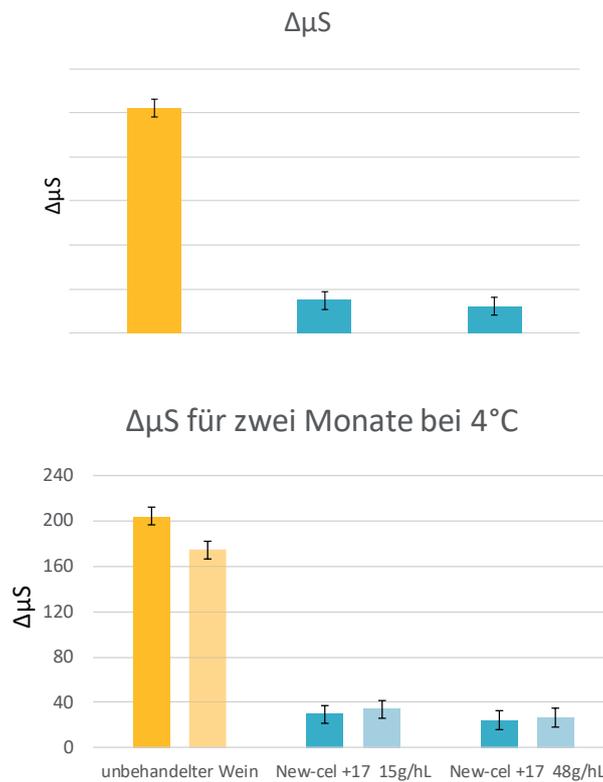
## NEW-CEL +17

### → GEBRAUCHSANWEISUNG

Weine müssen vor der Behandlung eiweißstabilisiert und trübungsfrei sein. Verteilen Sie die Lösung direkt in den Wein, während Sie umpumpen.

#### LABORTEST

Erfahrungen mit der Behandlung mit verschiedenen Dosierungen, die auf einen 2020 unbehandelten Wein angewendet werden, mit einer anfänglichen Instabilität mit einem Delta von 204  $\mu\text{S}$ .



*Die vorgeschlagenen Analysen wurden mittels differentieller Konduktometrie durchgeführt vor und nach der Lagerung der Flaschen bei 4°C für zwei Monate.*

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt.

25 kg Nettofässer.  
200 kg Nettofässer.  
1000 kg IBC

