



NEW-CEL

Estabilizante das precipitações tartáricas



→ 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 organolépticas. A utilização de **New-Cel** em pequenas doses permite preservar a acidez e obter uma perfeita estabilidade no tempo.

Mecanismos de acção:

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 colóides protectores, envolvem a estrutura dos cristais com um filme protector, deformando-os e impossibilitando o seu crescimento.

O vinho é um fluido newtoniano cuja viscosidade depende sobretudo da temperatura e da sua composição química. **New-Cel**, por ser um líquido não newtoniano (solução homogénea) cuja viscosidade varia em função do cisalhamento (velocidade de deformação de um líquido), diminui consideravelmente as forças de precipitação e os movimentos dos cristais em formação. A baixas temperaturas, quando os tartaratos deveriam insolubilizar-se, a natureza reológica pseudoplástica de **New-Cel** inibe-lhes a sua agregação.

Para facilitar a dissolução dos colóides protectores e garantir-lhes a máxima eficácia, **New-Cel** é produzido em soluções de água deionizada, esterilizada, com adequados emulsionadores à baixa velocidade de rotação. **New-Cel** é composto por uma carboximetil celulose de elevado grau de pureza especificamente estudada para uso enológico. Ensaio realizado pelo grupo AEB evidenciaram que os melhores resultados sobre a estabilidade dos vinhos são obtidos utilizando derivados da celulose com um grau de permuta em torno de 1 (proporção entre o número de grupos carboxilados e as unidades de glucose). O seu grau de polimerização (número médio de unidades glucosídicas por molécula) é ideal para abrandar as forças de aproximação dos cristais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de carboximetilcelulose estabilizada/conservada com ácido cítrico, bissulfito de potássio (100 g/hL incorporam 3,4 mg/L of SO₂).





NEW-CEL

→ DOSES RECOMENDADAS

100-250 g/hL.

Controlar se a dose é suficiente através do teste de estabilidade a frio após a adição do coadjuvante. A dose máxima permitida por lei é de 10 g/hL do produto em seco nos vinhos brancos e espumantes.

→ MODO DE APLICAR

Os vinhos, antes de serem tratados, devem estar estabilizados do ponto de vista proteico e não devem apresentar turvação.

Dispersar directamente 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.

