

CMCEL

“30S & CLR”

SÓLIDO & LÍQUIDO

ESTABILIZANTE

FICHA T.: CARBOXI METIL CELULOSA Cód.: ESP. CMC.SL Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

La formación de bitartrato de potasio (también conocido como tartrato de hidrógeno de potasio) y cristales de tartrato de calcio, conduce a una precipitación en un vino embotellado. Se requiere una estabilización en frío del vino para evitar la formación y precipitación de cristales antes mencionadas.

Los diferentes métodos de estabilización en frío pueden dividirse en dos categorías:

- 1) Eliminación o reducción de los compuestos formadores de cristal
- 2) Inhibidores de la cristalización
- 3) CMCEL 30S (Sólido)
- 4) CMCEL CLR (Líquido al 5%)

Los estabilizantes **CMCEL 30S** y **CMCEL CLR** se basan en celulosa de origen sostenible proveniente de bosques certificados por el PEFC y, por lo tanto, cumplen con los requisitos libres de OMG.

CMCEL 30S y **CMCEL CLR** se han desarrollado específicamente para aplicaciones que requieren soluciones altamente transparentes en concentraciones elevadas. Esto asegura que la adición de goma de celulosa **CMCEL 30S** y **CMCEL CLR** no influirá en el color o la claridad del vino.

MODO DE ACCIÓN

CMCEL 30S (Sólido) y **CMCEL CLR** (líquido al 5%) son productos que se fijan en una de las caras cristalinas y, por lo tanto, bloquea la nucleación cristalina. Esto evita un mayor crecimiento y aparición de cristales visibles. La Adición de **CMCEL 30S** (Sólido) y **CMCEL CLR** (líquido al 5%) no influye en el pH, la acidez total y las características organolépticas del vino tratado. Uso recomendado en vinos tintos, blancos y rosados.

VENTAJAS DE SU USO

· Menores costos de energía en comparación con la refrigeración.

· Ahorro de mano de obra y tiempo.

APLICACIÓN

Tanto para **CMC sólido** como **líquido**, se debe realizar una disolución en un volumen mínimo del vino a tratar y posteriormente agregarlo al volumen total, realizando sucesivos remontajes hasta la total homogeneización. Se recomienda el agregado luego de haberse filtrado el vino y luego de que el vino se encuentre estable proteicamente.

Para asegurar el correcto funcionamiento es recomendable esperar entre 4 y 7 días luego del agregado del producto y/o hacer una prueba con frío para verificar si a la vista hay algún precipitado y asegurar la estabilidad.

DOSIFICACIÓN Y USOS

Para el estabilizante **CMCEL CLR** (líquido al 5%), se recomienda utilizar dosis de entre **100 a 300 gr/hl**. Es conveniente realizar un ensayo previo en laboratorio para ajustar la correcta dosis a utilizar.

Para el estabilizante **CMCEL 30S** (Sólido), se recomienda utilizar dosis de entre **5 a 15 gr/hl**. Es conveniente realizar un ensayo previo en laboratorio para ajustar la correcta dosis a utilizar.

ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente y libre de humedad.

PRESENTACIÓN

CMCEL 30S (Sólido): Paquete termosoldado de **1 Kg** y de **2 kg**.

CMCEL CLR (líquido al 5%): Bidón por **30 kg**.



Teléfonos.: +54 (263) 442-4274 / 442-8863
info@jmzeballos.com.ar www.jmzeballos.com