



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

ESTABILIZANTE DE BEBIDAS

CMC CARBOXIMETILCELULOSE

Características:

A **CMC** foi especificamente desenvolvida para a sua aplicação em enologia, tendo sido selecionada pela elevada pureza com o objetivo de evitar a aglutinação/precipitação de cristais de bitartarato de potássio no vinho.

A **CMC** encontra-se disponível na forma líquida ou em pó. A sua ação atua durante todo o processo de cristalização desde a nucleação até a aglomeração dos cristais.

O uso de **CMC** inibe a cristalização e crescimento dos cristais de bitartarato de forma duradora (3-4 anos), prevenindo a precipitação na garrafa. O seu uso pode evitar completamente qualquer tipo de tratamento físico (estabilização por frio ou eletrodiálise), reduzindo assim custos com a estabilização. O efeito estabilizador contra a precipitação de tartaratos de cálcio é limitado.

CMC reage com compostos proteicos causando turvação e formação de um precipitado. Por isso, antes de usar **CMC** deve garantir que o vinho:

- Está estável proteicamente;
- Não contenha lisozima;
- Não tenha polifenóis instáveis em tintos e rosés.

Não vai ser tratado com lisozima à posteriori.

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

Dose de utilização:

| | |
|--------------|-----------------------|
| 20 – 25 g/hL | Durante a fermentação |
| 100 g/hl | Limite legal |

E466

Instruções de utilização:

A **CMC** pode ser doseado diretamente no vinho agitando bem assegurando que o produto é distribuído de modo homogéneo.

A forma líquida do **CMC** tem um uso simples e imediato evitando a preparação longa e complicada do produto em pó.

Deve-se adicionar 3-4 dias antes do enchimento para evitar a colmatação dos filtros.

Não usar filtração tangencial na filtração de vinhos com **CMC**.

Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco, longe de fontes de calor.

Uma vez aberta a embalagem deve ser usada rapidamente.

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com

FTCMC21062022