

ESTABILIZANTE

CMC

CARBOXIMETILCELULOSE

COMPOSIÇÃO:

Solução aquosa de E466 carboximetilcelulose (aprx. 5%), de elevado grau de pureza, estabilizada com E220 dióxido de enxofre (aprx. 0,4%).

CARACTERÍSTICAS:

CMC foi especificamente desenvolvida para vinhos brancos, rosés e espumantes, tendo sido selecionada pela elevada pureza, baixa viscosidade e grau de substituição elevado. O seu uso tem como objetivo evitar a aglutinação/precipitação a longo prazo de cristais de bitartrato de potássio no vinho, prevenindo a sua precipitação na garrafa.

O seu uso pode evitar completamente qualquer tipo de tratamento físico (estabilização por frio ou eletrodíálise), reduzindo assim os custos associados.

A sua aplicação não tem qualquer efeito negativo nas qualidades sensoriais do vinho.

APLICAÇÕES:

O **CMC** reage com compostos proteicos causando turvação e formação de precipitado. Estabilização tartárica de vinhos brancos, rosés e espumantes.

Antes de utilizar **CMC** deve garantir que o vinho:

- Está estável proteicamente;
- Não tenha polifenóis instáveis em rosés;
- Não contenha lisozima ou seja tratado com a mesma posteriormente à aplicação de CMC.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

50 - 150 mL/hL	Estabilidade tartárica
400 mL/hL	Limite legal

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Antes de aplicar **CMC**, garantir que o vinho se encontra clarificado.

Pode ser adicionado diretamente no vinho com recurso a remontagem, garantindo uma boa homogeneização.

Deve ser adicionado 2-4 dias antes do enchimento para evitar a colmatação dos filtros.

Consultar o fornecedor das membranas antes de filtrar tangencialmente o vinho tratado com **CMC**.

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para determinar a dose ideal, a eficácia da estabilização tartárica e o impacto no Índice de colmatação do meio filtrante.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1, 5 e 25 Kg

CONSERVAÇÃO:

Armazenar a embalagem num local seco, fresco e livre de odores. Temperatura de armazenamento > 10°C.

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima indicado.

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais. É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

FTCMC19022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

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