



Cristab GC

Goma de celulose para a
estabilização tartárica dos vinhos



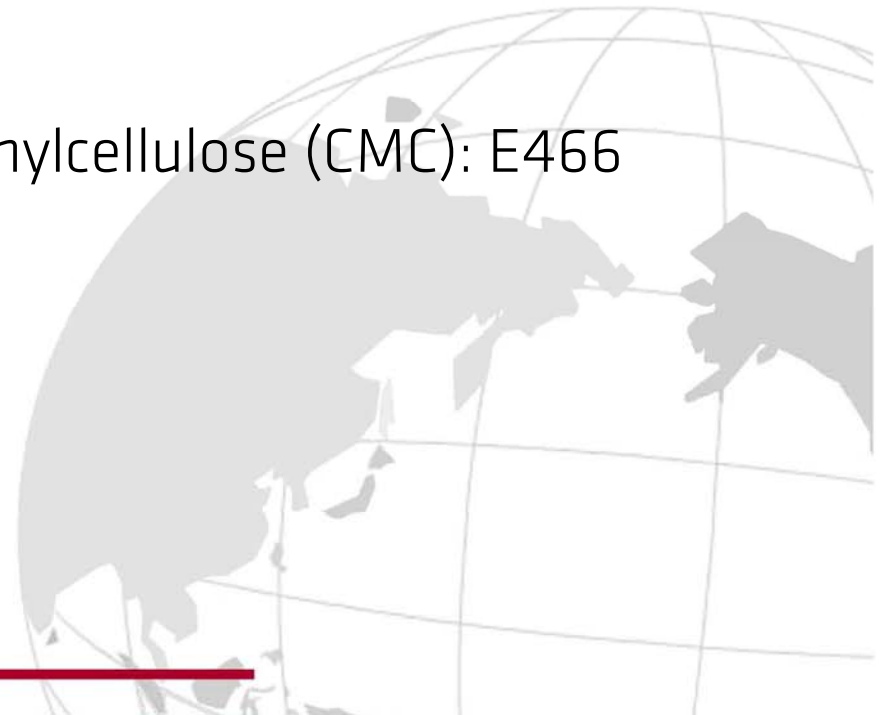


Cristab GC



Novo produto enológico destinado à estabilização tartárica dos vinhos:

Goma de celulose = Carboxyméthylcellulose (CMC): E466





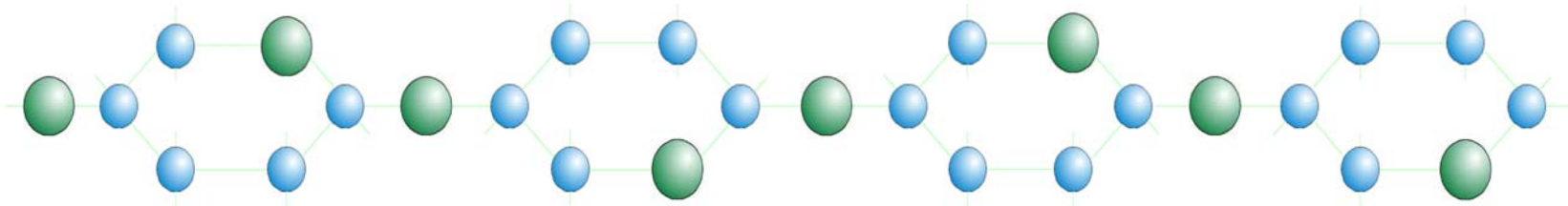
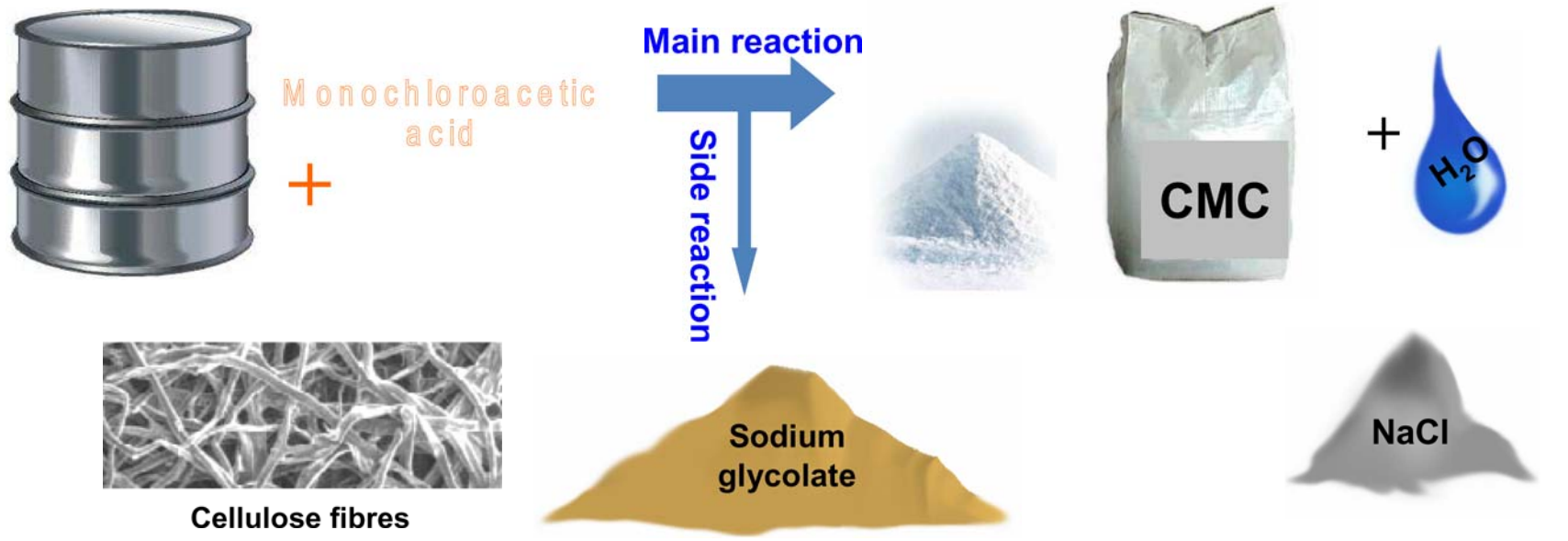
Goma de celulose

Muito utilizada na indústria agro-alimentar:

- Gelados
- Iogurtes e laticínios
- Pastelaria
- Sumo de fruta

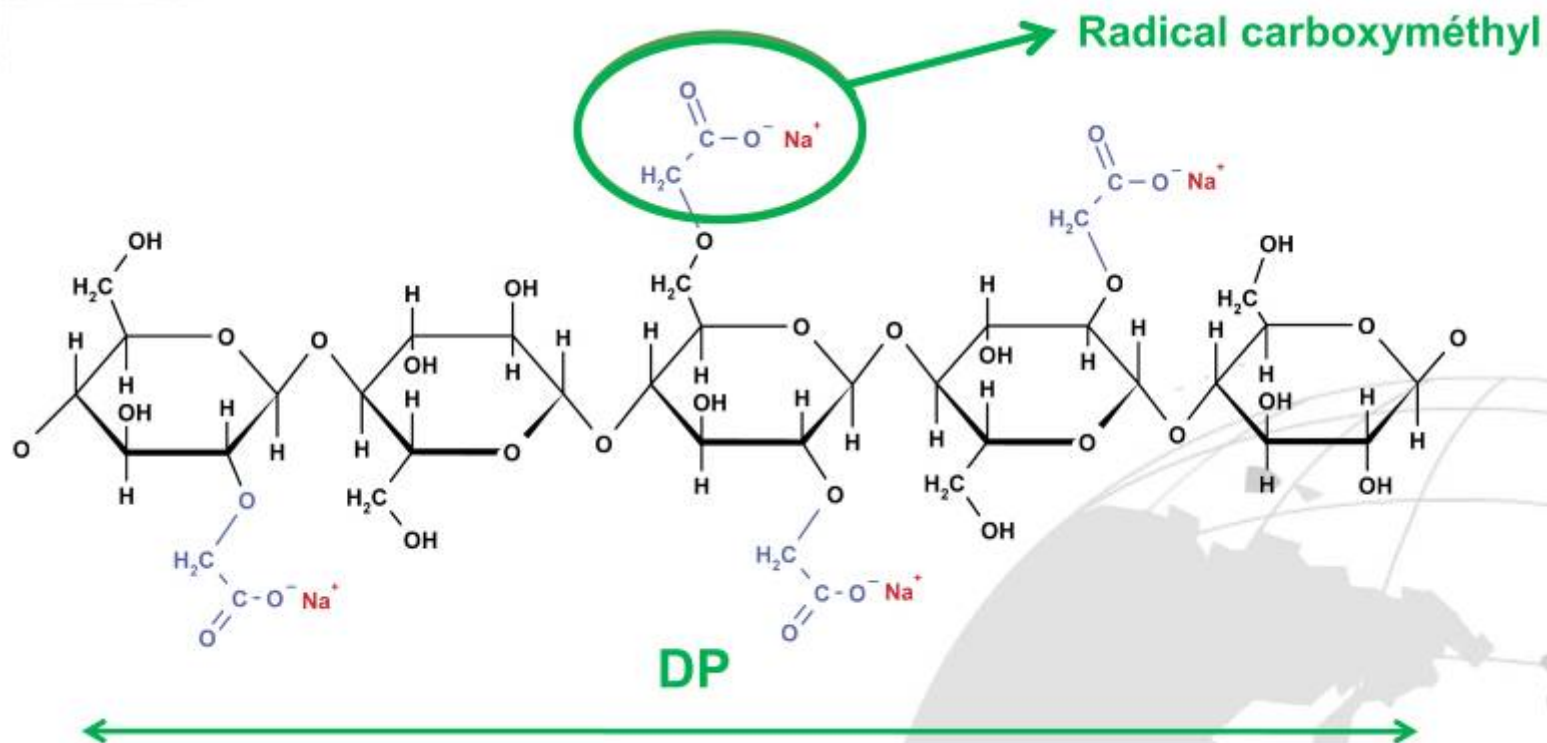


Produção - Goma de celulose





Cristab GC



Caracterizado por :

DP : Grau de polimerização

DS : Grau de substituição (número de grupos carboxilo/número de glucose)



Cristab GC

- Carboximetilcelulose
- Permitido pelo OIV em Junho/08 para os vinhos brancos e espumante
- Dose máxima: 10g/hL
- Actualmente autorizado na União Europeia (Agosto/09)
- Em França, ensaios na ordem dos 50.000hL





Cristab GC

Em testes desde 2004 pelo CIVC

- Está conforme o Codex Enológico
- Baixa viscosidade
- Dose utilizada: 10g/hL
- Solução a 5% no máximo de água ou 2-2,5% para os clientes pouco equipados (1kg/50L ou 40L) para produtos muito viscosos.

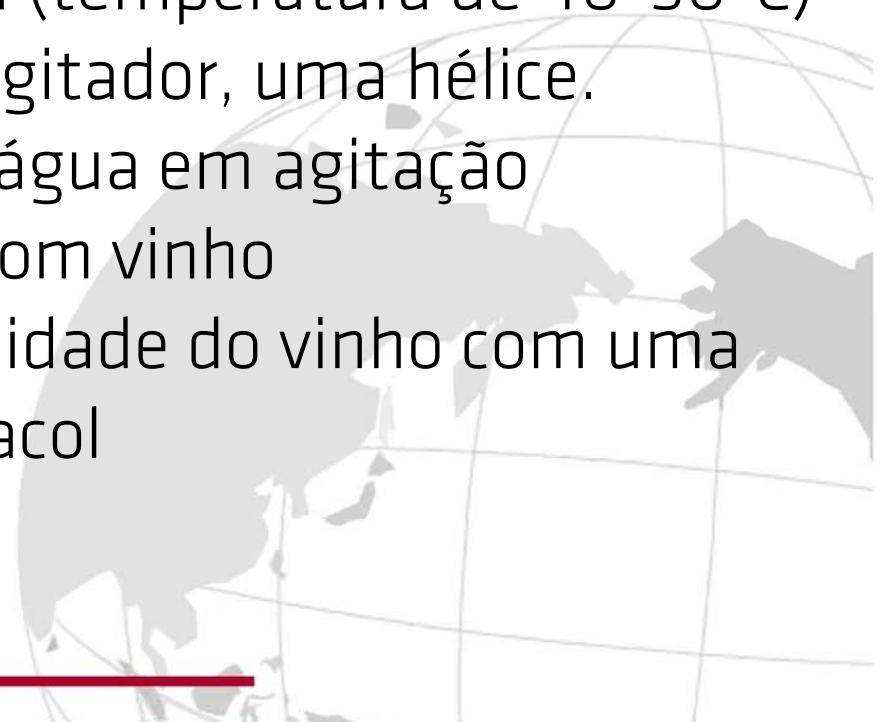




Cristab GC

Como dissolver o CRISTAB GC:

- Utilize água da companhia (temperatura de 40-50°C) mexendo sempre com um agitador, uma hélice.
- Polvilhe o CRISTAB GC na água em agitação
- Dilua metade da solução com vinho
- Incorpore a solução à totalidade do vinho com uma bomba doseadora ou o Dosacol





Goma de celulose

Aspecto do CRISTAB GC :

- Pó branco
- A solução é viscosa

Baixa viscosidade para a goma de celulose = produto muito viscoso relativamente aos produtos enológicos habituais.





Goma de celulose

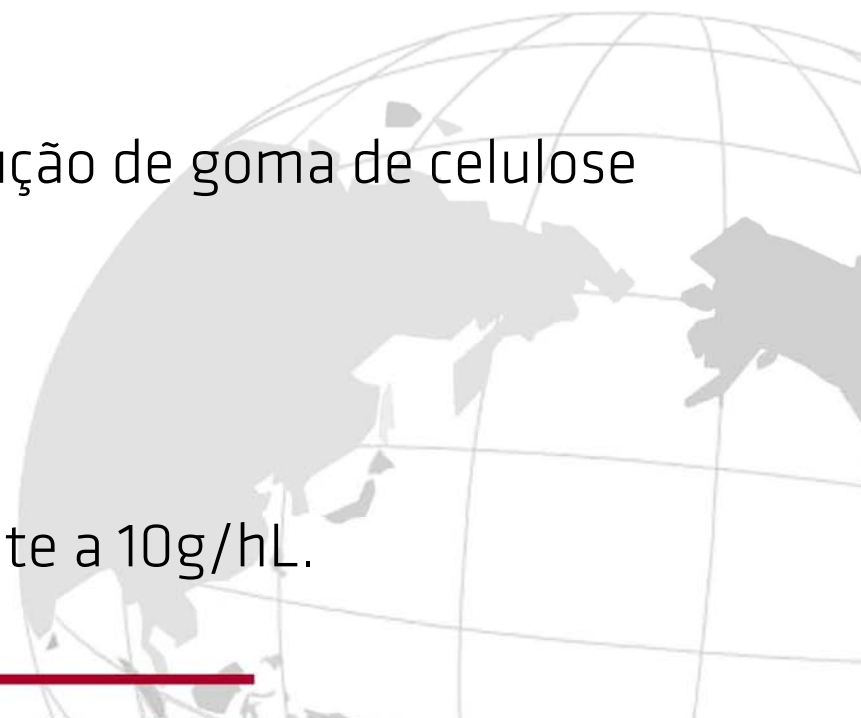
Modo de utilização do CRISTAB GC:

Nos vinhos efervescentes:

- Na tiragem
- No *dégorgement*: Nesta solução de goma de celulose deve ser clarificada.

Nos vinhos brancos tranquilos:

- Antes da última filtração
- CRISTAB GC não é colmatante a 10g/hL.

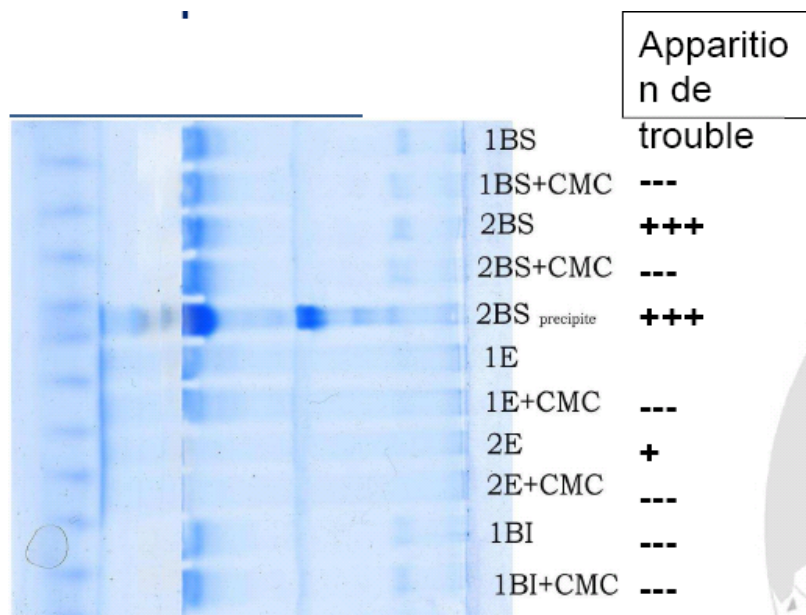




Goma de celulose

Interferências relacionadas com o vinho:

- As proteínas dos vinhos brancos



Quanto mais baixa a temperatura, **mais intensas** são estas reacções.



Goma de celulose

Interferências relacionadas com o vinho:

- A matéria corante dos vinhos tintos:

Vinhos com muita cor e estruturados



Problemas





Goma de celulose

Interferências relacionadas com outros produtos enológicos:

- Lisozima: **Muito Positivo**
- Gomas arábicas: **Negativo**
- Sorbato de potássio: **Negativo**
- Proteínas de colagem: **Negativo (caso não haja sobrecolagem)**





Goma de celulose

Apresentação do produto:

- Em pó
- Em solução

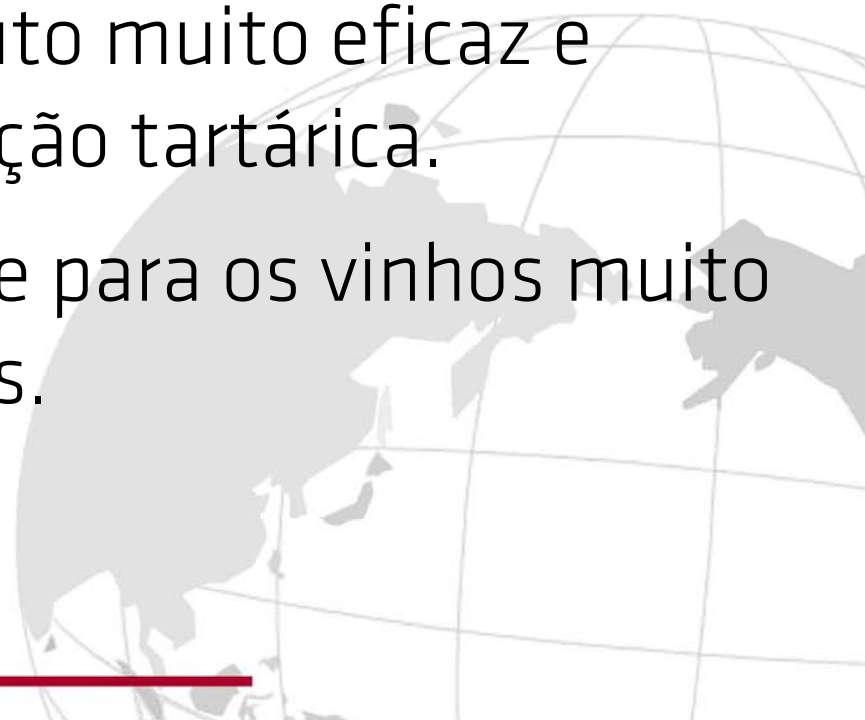




Cristab GC

Conclusões:

- Dispomos de um produto muito eficaz e estável para a estabilização tartárica.
- Especial atenção à dose para os vinhos muito instáveis e interferências.





Cristab GC

Proenol
INVESTIGAR, PRODUZIR, ACONSELHAR

Martin Vialatte
Enologie
L'enologie du futur...



Apresentação original por:
Martin Vialatte Enologie

Adaptado por:
Proenol

Para mais informações contacte o nosso **Dptº Enologia**:
infotecnico@proenol.com
m. 917 506 139, m. 917 577 268, m. 917 576 352

**Aconselhamos o
melhor para a
estabilização dos
seus vinhos**

