

## Características/ Propriedades

- **CRISTAB GC®** é uma goma de celulose. As gomas de celulose são naturais e extraídas da celulose da madeira. A madeira utilizada é proveniente de florestas de crescimento sustentado.
- **CRISTAB GC®** assegura a estabilização tartárica em vinhos gaseificados e tranquilos. Foi seleccionada devido à sua eficácia na estabilização de vinhos tendo em conta as precipitações de bitartarato de potássio e tartarato de cálcio, assim como pela sua neutralidade organoléptica.
- **CRISTAB GC®** apresenta características altamente específicas, (grau de substituição, grau de polimerização e viscosidade) tornando-a particularmente bem adaptada e eficaz para assegurar a estabilidade tartárica dos vinhos.
- **CRISTAB GC®** mantém a eficácia ao longo do tempo: testes realizados em vinhos efervescentes mostraram que após 4 anos da adição de **CRISTAB GC®** a estabilização tartárica dos vinhos ainda é assegurada.
- **CRISTAB GC®** está disponível em pó ou na forma de um líquido claro e viscoso, com uma concentração de 50g/L.
- **CRISTAB GC®** actua tanto na formação de cristais (nucleação) como no potencial crescimento de micro-cristais que estão presentes no vinho.

## Legislação

A União Europeia autoriza a adição de gomas de celulose para assegurar a estabilização tartárica “apenas com vinhos e com todas as categorias de vinho efervescente ou semi-efervescente” (regulamento nº606/209). Dose máxima legal autorizada: 10g/hL (100mg/L).

## Dose de aplicação

**Dose em pó:** 10g/hL (100mg/L).

**Dose Líquido:** 200mL/hL (2mL/L)

## Modo de utilização

### Preparação da Solução:

- Dissolva **CRISTAB GC®** em água quente (a uma temperatura entre os 40°-50°C).
- Misture a água com uma hélice ou agitador.
- Polvilhe **CRISTAB GC®** na água agitando sempre, a solução obtida é altamente emulsionada: é recomendável que a solução seja preparada no dia anterior ao tratamento para permitir que as bolhas de ar desapareçam.
- Dependendo do método de agitação, faça uma solução de 50g/L (1kg em 20L de água) ou 25g/L (1kg em 40L de água).

### Instruções para utilização:

- Dilua a solução obtida, ou o **CRISTAB GC®** líquido, com vinho para facilitar a aplicação.

### Em vinhos efervescentes:

- **No engarrafamento:** adicione **CRISTAB GC®** à mistura.
- **No dégorge** adicione **CRISTAB GC®** à mistura de vinho/açúcar (licor de expedição). Assegure que a mistura esta bem homogeneizada antes de a utilizar.

## Goma pura de celulose

### Em vinhos tranquilos:

**CRISTAB GC®** pode ser introduzido antes da filtração, não é colmatante. Incorpore em todo o vinho com uma bomba doseadora ou uma DOSACOL.

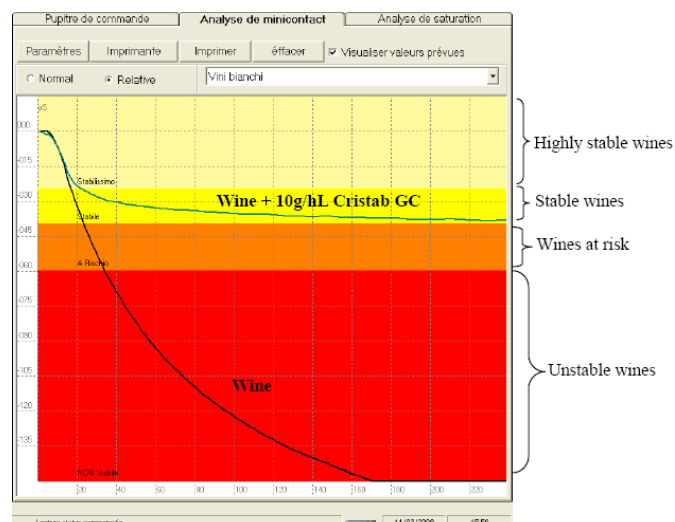


Figura 1: Eficácia do **CRISTAB GC®** em relação à estabilização tartárica.

O I&D avaliou a estabilização tartárica dos vinhos e os resultados obtidos estão representados no quadro da figura 1, com 4 zonas de estabilização.

A figura 1 mostra que o vinho utilizado durante os ensaios era instável (curva a preto) e que um tratamento de 10g/hL com **CRISTAB GC®** estabilizou o vinho em relação às precipitações tartáricas (curva a verde).

### Os testes preliminares permitem:

- Determinar a dose ideal (teste de estabilidade após o tratamento: 6 dias a -5°C).
- Avaliar as interações da goma de celulose com as cores do vinho tinto e rosé.
- Assegurar que o tratamento é suficientemente eficaz em vinhos altamente instáveis, realizando um teste de estabilidade (armazenar a -5°C durante 6 dias).

**CRISTAB GC®** é utilizado em vinhos previamente estabilizados, com atenção às cassetes de proteínas. Tal como o ácido metatartárico o **CRISTAB GC®** reage com a lisozima.

## Embalagem

- Embalagem em Pó: 1Kg.
- Embalagem em Pó: 5Kg.
- Embalagem Líquida: 5L.
- Embalagem Líquida: 20L.
- Embalagem Líquida: 1000L.

## Qualidade, Segurança-Ambiente

**Rastreabilidade:** O número de lote em todas as embalagens de CRISTAB GC® permite que o produto seja rastreado (origem do produto) e controlado (do produtor ao consumidor).

**Segurança-Ambiente:**

- A manipulação de CRISTAB GC® não representa qualquer perigo ao consumidor.
- CRISTAB GC® em solução líquida é estabilizado com SO<sub>2</sub>.
- Não contém Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Não tratado por radiação ionizante.
- O CRISTAB GC® em pó não contém as substâncias alérgicas referidas na Directiva 2007/68/CE. O CRISTAB GC® líquido contém sulfitos  $\geq 10\text{mg/kg}$ .
- Está conforme os Regulamentos CE 479/2008 e 606/2009.
- Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

## Armazenamento

**Embalagem selada de origem:** Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores. Proteger das baixas temperaturas (produto em solução líquida).

**Embalagem aberta:** utilizar rapidamente.

*O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.*



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547 4405-194 Canelas, VNG  
T. 227 150 840 – F. 227 150 849 - proenol@proenol.com-[www.proenol.com](http://www.proenol.com)