

## CARBOXIMETILCELULOSE (CMC) EM SOLUÇÃO A 9% E GOMA ARÁBICA

O **CRYSTAL STAB** é uma solução aquosa de goma-arábica hidrolisada e carboximetilcelulose (CMC) de sódio a 9% com uma elevada pureza. Para inibição da formação e crescimento de cristais de bitartarato de potássio e estabilização do vinho ao longo do tempo. A presença da goma arábica contribui para a estabilização do vinho e aumento da untuosidade gustativa.

### **CRYSTAL STAB e a filtração:**

A composição do **CRYSTAL STAB** foi desenvolvida de modo a que a sua aplicação seja fácil, eficaz e não colmate os filtros. A aplicação antes da filtração final aumenta a eficácia do produto na estabilização dos tartaratos do vinho.

### **Para os melhores resultados aconselhamos que o vinho tenha as seguintes características antes da aplicação:**

- ▶ Clarificado/ filtrado sendo a turbidez ideal < 1NTU e baixo índice de colmatagem
- ▶ Boa estabilidade proteica
- ▶ Sem lisozima
- ▶ Em vinhos que não estejam totalmente estáveis, a adição deste produto pode aumentar a instabilidade coloidal (proteínas e cor).

### **QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

- ▶ Alergénicos - Sulfitos > 10mg/Kg. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

### **EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO**

1, 5, 25 e 1000 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco e fresco. Após abertura ter em atenção que a embalagem deverá ser armazenada com a tampa corretamente fechada.

### **ESPECIFICAÇÕES**

Aparência: Líquido de cor amarela palha.

Composição: Carboximetilcelulose de sódio (E466) a 9%, goma arábica (E414) a 10%, dióxido de enxofre (E220) a 0,3% e água desmineralizada.

### **DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO**

Recomendada: 10 a 100mL/hL

CMC autorizado (UE) ≤ 20g/hL que equivale a 220mL/hL de **CRYSTAL STAB**.

Aplicar diretamente no vinho durante uma remontagem (no mínimo 1x o volume do depósito) ou trasfega e de preferência com uma bomba doseadora.

### **ATENÇÃO**

- ▶ É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais preliminares para avaliar o impacto do produto na estabilidade tartárica, coloidal (proteínas e cor) e filtrabilidade.
- ▶ É recomendada a aplicação nas 48 horas que precedem a última filtração antes do engarrafamento.
- ▶ Após a aplicação é aconselhada a realização do índice de colmatagem antes do engarrafamento.
- ▶ A filtração tangencial não deverá ser utilizada após a adição do **CRYSTAL STAB**.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.