

CARBOXIMETILCELULOSE (CMC) EM SOLUÇÃO A 5%

O **CRYSTAL BALANCE sol. 5%**, é uma solução de carboximetilcelulose (CMC) de sódio com uma elevada pureza e especificamente selecionada para o tratamento do vinho.

Para inibição da formação e crescimento de cristais de bitartrato de potássio e estabilização do vinho ao longo do tempo.

CRYSTAL BALANCE sol. 5% é um coloide protetor que inibe a formação ou nucleação e o subsequente crescimento de cristais de bitartrato de potássio no vinho. Este CMC é um polissacarídeo com um equilíbrio entre o grau de polimerização (PG), grau de substituição (SG) e uniformidade, para uma estabilização eficaz com baixa viscosidade e reduzida formação de gel.

As características reológicas deste CMC permitem uma elevada solubilidade e um reduzido tempo de preparação sendo apropriado para a aplicação em Enologia. Para além disso, a eficácia do **CRYSTAL BALANCE sol. 5%** mantém-se mesmo quando o produto é exposto a variações de temperatura sendo estável ao longo do tempo.

Para simplificar os procedimentos na adega a Perdomini desenvolveu uma solução de carboximetilcelulose sódica líquida evitando-se deste modo uma etapa de dissolução. 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/L. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 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, 20 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 5% e dióxido de enxofre (E220) a 1%.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 100 a 200 mL/hL

CMC autorizado (UE) ≤ 20g/hL que equivale a 400mL/hL de **CRYSTAL BALANCE sol. 5%**.

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 BALANCE**.

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.