

# CELSTAB®

Solución de goma de celulosa (CMC/ E466) (resolución OIV 366/2009).

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y al Food Chemical Codex.*

## ESPECIFICACIONES

CELSTAB® es un polímero de celulosa muy purificado, de origen vegetal, de bajo grado de polimerización y viscosidad. Su formulación bajo forma líquida a una concentración de 100 g/L facilita su incorporación al vino.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

CELSTAB® está destinado a la estabilización de los vinos frente a las precipitaciones de bitartrato potásico. Su acción se traduce en una inhibición de las fases de nucleación y de crecimiento de los microcristales (por una desorganización de la superficie de las sales responsables de la formación de los cristales).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... líquido      Color ..... amarillo pálido

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH ..... 3,5 ± 0,3	SO <sub>2</sub> (g/L) ..... 3 ± 0,3
Grado de sustitución ..... 0,6 - 0,95	Plomo (ppm) ..... < 2
Glicol libre (%) ..... < 0,4	Arsénico (ppm) ..... < 3
Sodio (%) ..... < 12,4	Mercurio (ppm) ..... < 1
Cloruro de Sodio (%) ..... < 0,5	Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### DOSIS DE EMPLEO

Dosis de utilización recomendada: 100 mL/hL.

En el marco legal de la producción de vino en UE: dosis máxima legal para vino blanco, rosado y efervescente: 200 mL/hL (200 mg/L).

### Preconización para vinos con gran inestabilidad tartárica:

- Test previos en laboratorio para verificar la dosis de empleo.
- Test de estabilidad para validar o no la eficacia del tratamiento.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## MODO DE EMPLEO

- Diluir **CELSTAB®** en 2 veces su volumen en vino.
- **Para los vinos tranquilos**, la incorporación se hará antes de la última filtración con la ayuda de una bomba dosificadora o de un Enodosificador, sobre vinos perfectamente clarificados y prefiltrados. **Asegurarse de que exista una perfecta homogeneización. Se recomienda la incorporación 12-24 horas mínimo antes de la filtración.**
- Su adición puede también realizarse tras la etapa de filtración final mediante el uso de un Enodosificador o de una bomba dosificadora acoplada a la línea de embotellado.
- **Para los vinos espumosos**, la incorporación se hará en el tiraje (menor riesgo de "gerbage").

## CONDICIONES ENOLÓGICAS

### • Proteínas:

- El empleo de **CELSTAB®** se hará sobre vinos estables frente a las quiebras protéicas (en el caso de adición tardía de tanino, se recomienda volver a hacer una prueba de estabilidad proteica).
- **CELSTAB®** reacciona formando un turbio sobre los vinos tratados con Lisozyma.

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

## ENVASES

- Bidón de 1,05 kg - 5,25 kg.
- Jerrycan 21 kg.
- Contenedor de 1050 kg.

## IMPORTANTE

**En la medida en que las condiciones de utilización están fuera de nuestro control, LAFFORT® no será considerado responsable en el caso de no acertar en el tratamiento y de aparición de cristales de sales del ácido tartárico.**

