

Composição e Características Gerais

Solução de E466 - carboximetilcelulose (5%), E220 - anidrido sulfuroso (0,3%), água desmineralizada até completar 100%. Aspecto: solução límpida, incolor, com odor a anidrido sulfuroso. BIOESTAB L é uma solução aquosa à base de carboximetilcelulose sódica, com baixa viscosidade e elevado grau de substituição, específica para aplicação em enologia em conformidade com o Codex Enológico Internacional. Utilizada na preparação dos vinhos, inibe a formação e crescimento dos cristais de bitartarato de potássio e previne, assim, o aparecimento de precipitados em garrafa. BIOESTAB L tem uma eficácia duradoura (3 - 4 anos) e permite reduzir, e em alguns casos eliminar completamente, o uso de tratamentos estabilizantes de tipo físico como o tratamento pelo frio e a electrodiálise, com uma evidente redução no custo energético e dos tempos de elaboração. A forma líquida permite um uso simples e imediato da carboximetilcelulose (CMC), tornando possível, assim, a sua utilização em adegas que não disponham de água quente, e evitando a preparação longa e trabalhosa do produto em pó. A carboximetilcelulose (CMC) usada no BIOESTAB L não apresenta qualquer impacto negativo sobre a qualidade sensorial do vinho, não é alergênico e não deriva de organismos geneticamente modificados.

Aplicação

Estabilização tartárica de vinhos tranquilos e de vinhos espumantes.

Dose e Forma de Uso

100 - 200 mL/hL (dose máxima legal na UE)

Adição do produto ao vinho:

1. Calcular a quantidade de BIOESTAB L necessária para o volume de vinho a tratar.
2. Diluir o BIOESTAB L numa porção de vinho de cerca de duas vezes o seu volume.
3. Agitar intensamente, e uma vez que o produto esteja completamente homogêneo,
4. Adicionar o volume de vinho tratado com o BIOESTAB L ao restante volume, através de um tubo de Venturi ou de uma bomba doseadora. De seguida, remontar o volume total para obter uma perfeita distribuição do produto.

ATENÇÃO: uma homogeneização incorreta do produto no vinho poderá causar problemas de filtração.

MOMENTO DE ADIÇÃO E MODALIDADES DE TRATAMENTO:

Vinhos espumantes:

Na tiragem:

BIOESTAB L deve ser utilizado no vinho base já clarificado e pronto para a tiragem. BIOESTAB L deve ser adicionado pelo menos um dia (idealmente uma semana) antes dos restantes adjuvantes de colagem. O uso de BIOESTAB L na tiragem não traz problemas de clarificação durante a remouage.

BIOESTAB L – CMC 5%

No dégorgement:

O BIOESTAB L deve ser adicionado ao licor de expedição, assegurando-se que seja bem homogeneizado com os outros componentes do licor.

Vinhos brancos tranquilos:

O BIOESTAB L deve ser utilizado já no vinho clarificado, perfeitamente límpido, estável sob o ponto de vista proteico e pronto a ser engarrafado. A CMC reage fortemente com as proteínas e complexos proteicos, em particular com a lisozima, provocando turvação e formação de um precipitado. Antes de utilizar BIOESTAB L, é importante assegurar que o vinho:

- Esteja estável sob o ponto de vista proteico;
- Não contenha resíduos de proteínas clarificantes;
- Não contenha lisozima;
- Não seja tratado posteriormente com lisozima.

O BIOESTAB L deve ser adicionado ao vinho pelo menos 24 - 48 horas antes do engarrafamento. Um período de tempo mais curto entre a adição de BIOESTAB L e o início do engarrafamento poderá causar uma redução da filtrabilidade ou a colmatação do filtro.

É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder ao engarrafamento.

ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com BIOESTAB L.

Vinhos tintos e rosados tranquilos:

BIOESTAB L deve ser adicionado pelo menos 48 horas - preferencialmente uma semana - antes do engarrafamento, em vinho previamente clarificado, isento de matéria corante instável, perfeitamente límpido e pronto para o engarrafamento. Um período de tempo mais curto entre a adição de BIOESTAB L e o início do engarrafamento poderá causar uma redução da filtrabilidade ou a colmatação dos filtros. É recomendável avaliar o índice de filtrabilidade antes de se proceder o engarrafamento. Devido à afinidade de carga, o CMC reage com a matéria corante instável, fazendo-a precipitar. Aconselha-se, portanto, especialmente nos vinhos jovens, efetuar um tratamento estabilizante (clarificação ao passagem pelo frio) e ensaio laboratorial, antes de adicionar o BIOESTAB L. Não se exclui o risco de posterior precipitação e turvação, favorecidas particularmente pela exposição do vinho a baixas temperaturas.

ATENÇÃO: não utilizar filtração tangencial para a filtração de vinhos tratados com BIOESTAB L.

Para todas as aplicações acima descritas, a fim de definir a dose correta de aplicação de BIOESTAB L, aconselha-se efetuar ensaios prévios de laboratório com doses crescentes de produto e avaliar o grau de estabilidade do vinho (teste do frio, condutividade elétrica, etc.). Não foram verificadas interações negativas entre o BIOESTAB L e outros coadjuvantes enológicos como o ácido metatartárico, taninos e goma-arábica.

Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luís Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 corporativo@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br

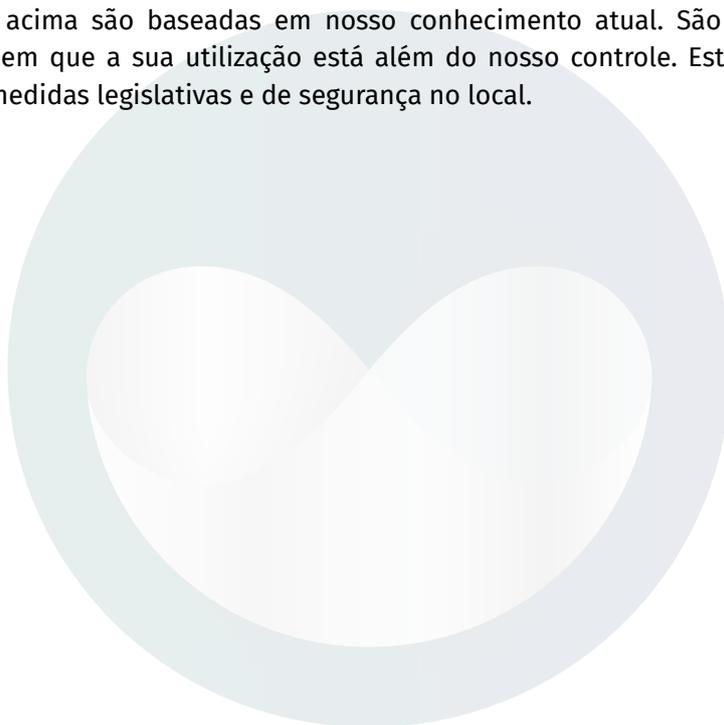
BIOESTAB L – CMC 5%

Embalagem e Armazenamento

Embalagem: 25 Kg. Embalagem fechada: Armazenar o produto ao abrigo da luz, num local seco, fresco e arejado. Embalagem aberta: Feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luis Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 corporativo@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br