



NEW-CEL

Stabilizzante delle precipitazioni tartariche



→ DESCRIZIONE TECNICA

New-Cel è un polimero organico solubile in acqua studiato per garantire la stabilità tartarica dei vini nel tempo. La stabilizzazione delle precipitazioni tartariche rappresenta una delle problematiche maggiori dell'oenologia: il trattamento ha un costo elevato ed in alcuni casi l'esito è incerto; spesso le comuni tecnologie hanno un impatto sul colore e sulle altre caratteristiche organolettiche. L'impiego di **New-Cel** in bassi dosaggi permette di preservare l'acidità e di ottenere una perfetta stabilità nel tempo.

Meccanismi d'azione:

New-Cel si frappa ai cristalli di bitartrato di potassio in formazione e ne impedisce il loro ingrandimento. Normalmente nei vini l'acido tartarico ed il potassio formano delle strutture cristalline a 7 facce, che si ingrandiscono progressivamente a partire da microformazioni, note come germi di cristallizzazione. Le lunghe catene polimeriche di **New-Cel** sono degli ottimi colloidali protettori, avvolgono la struttura dei cristalli con un film protettivo, li deformano e ne rendono impossibile l'accrescimento.

New-Cel rallenta considerevolmente le forze di precipitazione e i movimenti dei cristalli in formazione, dato che è un fluido non newtoniano la cui viscosità varia in funzione dello sforzo di taglio («velocità di movimento»), mentre il vino è un fluido newtoniano la cui viscosità dipende soprattutto dalla temperatura e dalla sua composizione chimica. A basse temperature, quando i tartrati dovrebbero insolubilizzarsi, la natura reologica pseudoplastica di **New-Cel** ne inibisce l'aggregazione.

Per facilitare la dissoluzione dei colloidali protettori e garantirne la massima efficacia, **New-Cel** viene disperso in soluzioni di acqua deionizzata sterile con appositi emulsionatori a bassa velocità di rotazione. **New-Cel** è costituito da una carbossimetilcellulosa ad alto grado di purezza appositamente ideata per l'uso enologico.

Studi condotti da AEB hanno evidenziato come i migliori risultati sulla stabilità dei vini si ottengono usando derivati della cellulosa con un grado di sostituzione intorno ad 1 (rapporto tra il numero dei gruppi carbossilati e le unità di glucosio); il suo grado di polimerizzazione (numero medio di unità glucosidiche per molecola) è ideale per rallentare le forze di avvicinamento dei cristalli.

L'impiego di Carbossimetilcellulosa è ammesso per il vino e per tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti nella dose massima di 10 g/hL di peso secco.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di carbossimetilcellulosa stabilizzata/conservata con acido citrico, potassio bisolfito (100 g/hL apportano 3,5 mg/L di SO₂).





NEW-CEL

→ DOSI D'IMPIEGO

100-500 g/hL.

Verificare che il dosaggio sia sufficiente testando la stabilità a freddo dopo l'aggiunta del coadiuvante.

→ MODALITÀ D'USO

I vini prima di essere trattati devono essere stabilizzati dal punto di vista proteico e non devono presentare torbidità. Disperdere direttamente la soluzione nel vino in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 200 netti.

