

AQUASTOP 5 *(CarboxiMetilCelulosa Líquida al 5%)*

| GENERALIDADES:

Los vinos presentan ácidos inestables que precipitan con bajas temperaturas, como el ácido tartárico, mostrando en la botella cristales no aceptables por el consumidor, y se han utilizado hasta ahora varios métodos para lograr una estabilidad tartárica, como la utilización de Cremor Tártaro, excelente protección pero a un elevado costo de producto y energético, el ácido metatartárico, mucho más económico pero con una actividad de protección que es muy limitada en el tiempo, 6 meses máximo, o la electrodiálisis que es una técnica reciente que requiere una cierta tecnicidad en su empleo y una alta inversión inicial.

| CARACTERÍSTICAS:

La CMC (CarboxiMetilCelulosa), o goma de celulosa, es un inhibidor de la cristalización y su mecanismo de acción hace que desde que comienzan a formarse los cristales, se deposita sobre algunas caras y los iones potasio o bitartrato ya no pueden hacer crecer el cristal.

| SU UTILIZACIÓN EN ENOLOGÍA:

Aprovechando las características descritas, se comprobó que la CMC es una buena herramienta para la estabilización tartárica, con muy buenos resultados ya que luego de ser aplicada no se encuentran en los vinos tratados sales tartáricas, tampoco se observan variables en los índices de color, taninos y antocianos totales, ni en lo que respecta a la caída del color y el análisis sensorial, y es muy estable en el tiempo.

Se presenta como una solución al 5 % de CMC, estabilizada con Anhídrido Sulfuroso (0,3 %), la que debe ser agregada a la masa a tratar mediante una bomba dosificadora y tubo Venturi para asegurar una buena homogenización.

| MODO DE USO / APLICACIÓN:

Vinos blancos y rosados: en estos vinos funciona perfectamente con 100 % de efectividad, si se toman algunas recomendaciones: la CMC puede reaccionar con las proteínas formando entonces una inestabilidad coloidal, por lo tanto es recomendable adicionarla luego de que el vino se encuentre estable de prótidos. O bien efectuar una prueba de estabilidad al calor para asegurarse que no se formarán nuevas turbideces, como así también es necesaria una prueba de estabilidad al frío para estar seguros que no haya ningún precipitado visible a la temperatura de consumo.

Vinos tintos: existe el riesgo de una pérdida de materia coloidal por lo que es necesario efectuar pruebas específicas para evitar inconvenientes. Podemos decir que cuanto más ricos son los vinos en polifenoles, mayor es el riesgo de formación de turbideces.

Debido a que cierta parte de la CMC agregada pudiera ser retenida por filtraciones posteriores al agregado, recomendamos agregar después de haberse filtrado el vino. No es recomendable pasar vino tratado con CMC por filtro tangencial, pues será colmatado rápidamente.

Todos estos inconvenientes se minimizan si luego del tratamiento esperamos algunos días (entre 4 días y una semana) antes de efectuar filtraciones, independientemente de la concentración utilizada de producto.

En ningún caso debe aplicarse la CMC si se ha utilizado LISOZIMA.

La solución es estabilizada con Anhídrido Sulfuroso (0,3%).

| DOSIS:

Es recomendable realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis exacta para cada caso y vino, teniendo en cuenta que Aquastop 5 es una solución de CMC al 5%. Una dosis orientativa puede ser de:

Entre 150 y 250 ml/Hl de **Aquastop 5**.

| ACONDICIONAMIENTO:

Bidones por 20 Kgs.