

# CRISTAB GC

Goma de celulosa pura

## ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA PARA VINOS

### CARACTERÍSTICAS – PROPIEDADES

- ◆ **CRISTAB GC** es una goma de celulosa. Dichas gomas son de origen natural, y se obtienen a partir de la celulosa de la madera, procedente esta última de bosques sostenibles.
- ◆ **CRISTAB GC** es indicada para la estabilización tartárica de vinos espumosos y vinos blancos. Ha sido seleccionada por su eficacia para estabilizar los vinos frente a las precipitaciones de bitartrato potásico y tartrato cálcico, así como por su neutralidad organoléptica.
- ◆ **CRISTAB GC** presenta unas características muy particulares (grado de sustitución, grado de polimerización y viscosidad), que hacen de ella una goma de celulosa especialmente adaptada y eficaz para asegurar la estabilización tartárica del vino.
- ◆ **CRISTAB GC** es eficaz en el tiempo: las pruebas realizadas con vinos espumosos muestran que transcurridos más de 4 años de la adición de **CRISTAB GC**, la estabilidad tartárica del vino continua asegurada.
- ◆ **CRISTAB GC** es un producto conforme con el Código Enológico Internacional.
- ◆ **CRISTAB GC** se presenta en forma líquida y en forma polvo. La solución a 50g/L es viscosa y límpida.
- ◆ **CRISTAB GC** actúa al mismo tiempo sobre la formación de cristales (nucleación) y sobre el crecimiento eventual de microcristales de tártaro presentes en el vino.

### LEGISLACIÓN

- ◆ La Unión Europea autoriza la adición de gomas de celulosa para asegurar la estabilización tartárica « únicamente en el vino y en todas las categorías de vinos espumosos y de vinos de aguja » (Reglamento (CE) N° 606/2009)
- ◆ Dosis máxima legal permitida : 10g/hL (100mg/L).

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- ◆ **Dosis de empleo :**  
Formulación en polvo : 4g/hL a 10g/hL;  
Formulación líquida : 8cL/hL a 20cL/hL.
- ◆ **Puesta en solución :**  
Para disolver **CRISTAB GC** utilice agua corriente caliente (temperatura entre 40°C y 50°C) y siga el procedimiento siguiente:  
Agitar el agua con la ayuda de un agitador o una hélice.  
Espolvorear **CRISTAB GC** sobre el agua en agitación. La solución obtenida es muy emulsionante, por lo que se recomienda prepararla el día antes al tratamiento para que las burbujas puedan desaparecer.  
En función del sistema de agitación utilizado, preparar una solución a 50g/L (1kg en 20L de agua) o 25g/L (1kg en 40L de agua)

◆ **Aplicación:**

- Antes de utilizar, diluir con vino la solución obtenida (o **CRISTAB GC** liquide) a 1/3 o a 1/4.

Atención, una temperatura baja (<12°C) hace que aumente la viscosidad de **CRISTAB GC**. En este caso es preferible diluir a 1/4.

◆ **En vinos espumosos:**

**En el tiraje:** añadir **CRISTAB GC** en la mezcla de tiraje.

**En el degüelle:** añadir **CRISTAB GC** en el licor de expedición.

◆ **En vinos tranquilos:**

- **CRISTAB GC** debe añadirse al vino al menos dos días antes de la etapa de filtración, para así limitar el peligro de colmatado. Adicionarlo al total de vino a tratar, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un dispositivo para clarificantes.
- Es muy importante una buena homogenización para evitar la colmatación de los filtros. Para dicha operación no hacer uso de la inyección de nitrógeno. La homogenización debe realizarse exclusivamente por trasiego, o mediante el remontado de un volumen que sea, como mínimo, igual al total del volumen de vino (será necesario el uso de un dispositivo para clarificantes, colocado en la parte más baja del depósito).
- **No utilizar si va a realizarse una filtración tangencial.**

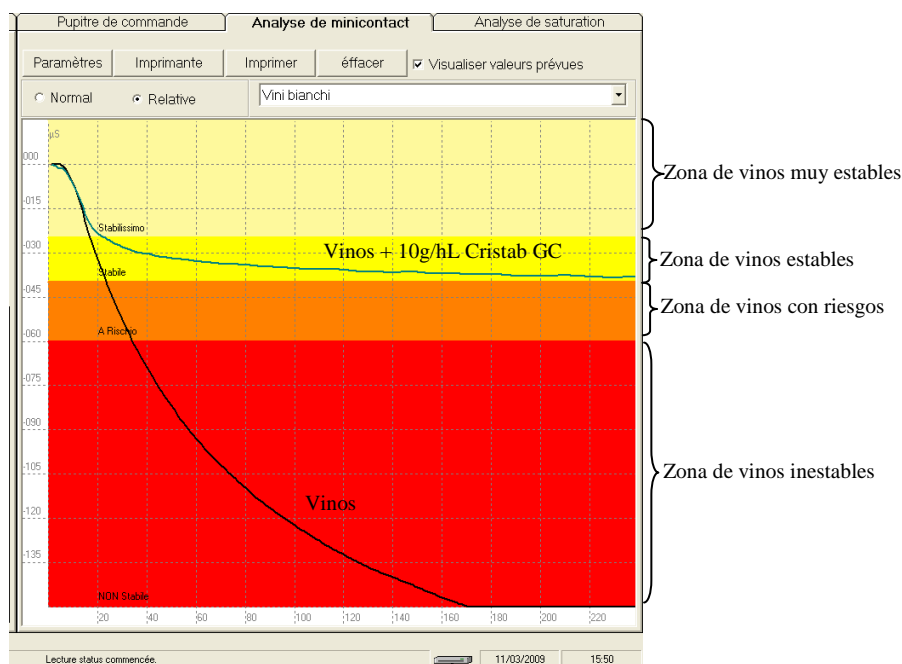


Figura 1 : Eficacia de **CRISTAB GC** con respecto a la estabilización tartárica

El departamento I&D ha estimado la estabilidad tartárica de diferentes vinos. Los resultados obtenidos están presentados en Figura 1, con 4 zonas de estabilidad. En la figura más arriba el vino utilizado estaba inestable (curva negra). Un tratamiento con 10g/hL de **CRISTAB GC** ha permitido estabilizarlo con respecto a las precipitaciones tartáricas (curva verde).

NB : los ensayos previos permiten :

- ◆ encontrar la dosis ideal (prueba de estabilidad después del tratamiento : 6 días a -5°C)

- ◆ estimar la incidencia del añadido de goma de celulosa sobre el color de los vinos tintos o de los vinos rosados
- ◆ Sobre los vinos inestables, asegurarse que el tratamiento es bastante eficaz realizando pruebas de estabilidad (almacenamiento 6 días a -5°C).

**CRISTAB GC** se emplea sobre vinos estabilizados con respeto a la quiebra proteica. Como el ácido metatartárico, **CRISTAB GC** reacciona con el lisozima.

## PRESENTACIONES

- ◆ **En polvo:**  
Bolsa de 1 kg  
Bolsa de 5 kg
- ◆ **En solución:**  
Garrafa de 5 L  
Garrafa de 20L  
Depósito de 1000 L

## CALIDAD – SEGURIDAD - ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **CRISTAB GC**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendiente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – entorno: la manipulación de **CRISTAB GC** no representa ningún peligro para el usuario.
- ◆ Producto en polvo, no alergénico.
- ◆ El producto en solución está estabilizado con SO<sub>2</sub>.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores
- ◆ Mantener el producto en solución alejado del hielo.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

