



## CARBOXI

Eficaz estabilizante de ação preventiva na formação de precipitações tartáricas. Sua elevada pureza permite sua aplicação também em vinhos um pouco antes do engarrafamento. Para tal finalidade, verificou-se que uma vez aplicada Carboxi permanece presente e ativa após microfiltração (testes realizados com membrana PVDF de 0,45µm). De aspecto granular/pó, Carboxi é perfeitamente solúvel em água, sempre que forem respeitadas as diluições indicadas: a solução resultante se apresenta ligeiramente opalescente e livre de impurezas.

### EMPREGO

Carboxi assegura uma eficaz estabilização com relação as precipitações de bitartrato de potássio. A especial seleção de matéria prima permite sua aplicação antes da filtração final. Para tal objetivo é recomendada sua aplicação pelo menos 48 horas antes do engarrafamento, permitindo dessa maneira completa interação entre Carboxi e os colóides do vinho. Carboxi é considerado um colóide protetor, conseqüentemente é melhor não usá-lo antes ou em associação com tratamentos de clarificação ou materiais adsorventes. Em todos os casos é melhor dosar Carboxi em vinhos estáveis sob o ponto de vista protéico. Carboxi, uma vez aplicado ao vinho, não altera a estabilização proteica.

Carboxi, diferentemente do ácido metatartárico, não se degrada com a temperatura, portanto, em um sistema colóide estável, não perde a eficácia com o passar do tempo. Carboxi encontra aplicação como uma alternativa ou em sinergia com a estabilização tartárica a frio. Pode ser empregado em vinhos brancos e espumantes, como indicado em recomendações da OIV. Em vinhos tintos pelo contrário, para se obter resultados seguros, é sempre recomendado realização de testes preliminares.

A utilização é muito interessante vinhos frisantes e espumantes, tanto por sua contribuição tornando os elementos coloidais mais complexos como por permitir uma plena expressão da perlage. Para o emprego de Carboxi observar as normas locais vigentes.

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechando imediatamente embalagens após a abertura. Embalagens que não foram abertas mantém as propriedades de Carboxi inalteradas por 3 anos.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Carboximetilcelulose (E466)  
puríssima em pó, para uso enológico.

### DOSES

De 5 a 10 g/hL. Recomenda-se avaliar a estabilidade tartárica antes do uso de Carboxi.

### MODO DE USO

Carboxi deve ser adicionado a 40-50 partes de água fria ou morna, agitando levemente até sua completa diluição, sendo após adicionada à massa de forma que se obtenha uma homogeneização perfeita. É possível também dissolver Carboxi diretamente no vinho, na proporção 1:50. Atenção: em geral, carboximetilcelulose preparada em concentrações mais elevadas que as especificadas resultam em soluções muito viscosas, com tendência a formação de grumos. Uma vez que Carboxi for adicionada à massa, manter em repouso pelo tempo mínimo de 48h; após proceder com a filtração, logo após verificação do índice de filtrabilidade.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg  
Embalagem de 2 kg