



CARBOXI L

Eficaz estabilizante de ação preventiva na formação de precipitações tartáricas. Sua elevada pureza permite sua aplicação também em vinhos pouco antes do engarrafamento. Para tal finalidade, verificou-se que uma vez aplicada Carboxi L permanece presente e ativa após microfiltração (testes realizados com membrana PVDF de 0,45µm). De aspecto líquido, ligeiramente opalescente e livre de impurezas, Carboxi L é perfeitamente solúvel em vinho. Carboxi L 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 L assegura uma eficaz estabilização com relação as precipitações de bitartarato 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 L e os colóides do vinho. Carboxi L 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 L em vinhos estáveis sob o ponto de vista protéico. Carboxi L, uma vez aplicado ao vinho, não altera a estabilização protéica.

Carboxi L, 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 L 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 em 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 L observar as normas locais vigentes.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechando imediatamente embalagens após a abertura. Mantenha longe do calor. Embalagens que não foram abertas mantêm as propriedades de Carboxi L inalteradas por 18 meses.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Carboximetilcelulose (E466)
puríssima, anidrido sulfuroso, ácido
cítrico e água.

DOSES

De 40 a 80 g/hL (limite legal).
Recomenda-se avaliar a estabilidade
tartárica antes do uso de Carboxi L.
FAVOR VERIFICAR: 80 g/hL de
Carboxi L aportam
aproximadamente 3 mg/L de SO₂ e
1 mg/L de ácido cítrico.

MODO DE USO

Carboxi L deve ser adicionado
diretamente ao vinho (ao menos 2
vezes seu volume). Em seguida,
adicionar à massa total de vinho,
agitando levemente. Manter em
repouso pelo tempo mínimo de 48h.
Em todos os casos é aconselhável a
realização de teste de filtrabilidade,
antes de dar sequência para filtração
final.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 20 kg
Embalagem de 1 kg