

# Estabichel

Preparación líquida de goma de celulosa para la estabilización tartárica de vinos blancos, rosados, espumosos y de aguja.

## CARACTERÍSTICAS

Estabichel es una goma de celulosa de origen vegetal, purificada y seleccionada por su grado de sustitución, grado de polimerización y baja viscosidad.

## APLICACIÓN

Estabilización frente a la precipitación de sales de ácido tartárico (bitartrato potásico), debido a la inhibición del fenómeno de nucleación. Su formulación líquida facilita su empleo en el vino.

## COMPOSICIÓN

Solución de goma de celulosa (CMC sódica/E466) al 10% estabilizada con SO<sub>2</sub>.

**Alérgeno:** Contiene sulfitos.

## DOSIS

Dosis recomendada: 50-200 ml/hl

**Dosis máxima legal:** 200 ml/hl

## MODO DE EMPLEO

1. Diluir Estabichel en agua, en proporción 1/10, agitando enérgicamente para asegurar una buena homogeneización.
2. Añadir al volumen total de vino preferentemente con bomba dosificadora antes de la última filtración. Asegurar la homogeneización. Se aconseja una temperatura del vino mayor de 14°C.
3. Esperar al menos 48 horas antes del embotellado.

Estabichel se emplea sobre vino clarificado, filtrado y antes de la microfiltración y embotellado.

En vinos espumosos se añade en la mezcla 24 horas antes de realizar el tiraje, o en el degüelle, con el licor de expedición.

### Precauciones de trabajo

1. En vinos de fuerte inestabilidad tartárica, se recomienda realizar test previos de estabilidad para verificar la eficacia del tratamiento.
2. No aplicar Estabichel en vinos inestables frente a proteínas o tratados con lisozima.

*Dadas las particulares condiciones de estabilidad de cada vino, AGROVIN no se responsabiliza de la aparición de sales de ácido tartárico tras el tratamiento.*

## ASPECTO FÍSICO

Gel transparente ligeramente viscoso de color amarillo pálido.

## PRESENTACIÓN

Envases de 5, 22 y 1000 Kg.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 781 (REV.5)

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Residuo seco (%)               | >10           |
| SO <sub>2</sub> [mg/l]         | 2000 - 4000   |
| Densidad 20°C [g/cc]           | 1,030 - 1,060 |
| Viscosidad [cP]                | < 150         |
| pH                             | 3,7-4,7       |
| Carboximetilcelulosa (CMC) [%] | 10 **         |
| Grado de sustitución           | 0,6 - 0,95 *  |

|                   |          |
|-------------------|----------|
| As [mg/kg]        | < 3 *    |
| Pb [mg/kg]        | < 2 *    |
| Hg [mg/kg]        | < 1 *    |
| Cd [mg/kg]        | < 1 *    |
| Glicolato libre % | < 0,4 *  |
| Na [%]            | < 12,4 * |
| NaCl [%]          | < 0,5 *  |

\*Referido a materia prima seca / \*\*Valor orientativo.

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

ESTABICEL / Rev.11 / Fecha 11/02/2025