



# SAIstab<sup>®</sup>CMC10

- Ficha Técnica -

## Descrição:

**SAIstab<sup>®</sup>CMC10** é uma solução aquosa de carboximetilcelulose sódica (E 466), com um baixo teor de polimerização, de baixa viscosidade, específica para aplicação em Enologia.

**SAIstab<sup>®</sup>CMC10** previne a formação e crescimento dos cristais de bitartrato de potássio. É utilizado como estabilizante tartárico de longo prazo (3 a 4 anos).

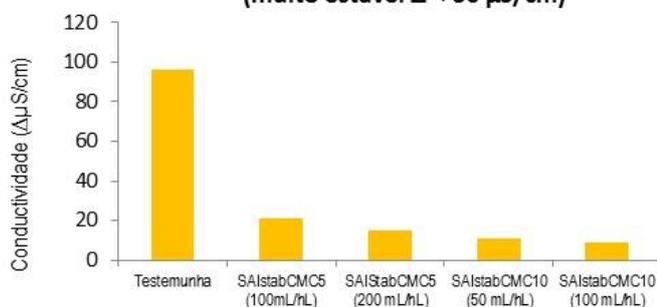
A adição de **SAIstab<sup>®</sup>CMC10** aos vinhos é de fácil incorporação graças à sua baixa viscosidade.

## Embalagens:

**SAIstab<sup>®</sup>CMC10** está disponível em embalagens de 1kg, 5kg, 25kg, 220kg e 1100kg

## Ensaio do SAIstab<sup>®</sup>CMC em vinho branco

Teste mini-contacto  
(muito estável  $\Delta < 30 \mu\text{S}/\text{cm}$ )



## Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos (>10mg/kg).

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

## Características físico-químicas:

Cor: Incolor

Densidade (g/cm<sup>3</sup>): 1.030-1.080

pH: 6.0 - 8.5

Turbidez: <50

E 220 - SO<sub>2</sub> (%): 0.2 - 0.4

Grau de substituição (%): >85

## Aplicação:

A adição do **SAIstab<sup>®</sup>CMC10** pode ser efetuada antes ou após a filtração mas tendo sempre em atenção que o vinho deve estar estabilizado ao nível proteico e corante.

O **SAIstab<sup>®</sup>CMC10** pode reagir com macromoléculas como as proteínas e mesmo com partículas corantes instáveis provocando turvação.

De modo a prevenir estas situações, é recomendável o ensaio prévio em Laboratório de modo a verificar a estabilidade do vinho e a dose de aplicação mais correta que garanta o efeito pretendido.

Se possível utilizar uma bomba doseadora ou um sistema *venturi*, de modo a garantir uma boa homogeneização. Caso tal não seja possível, dissolver a quantidade necessária de CMC em cerca de 10% do vinho a tratar e adicioná-lo lentamente ao restante vinho. Remontar cuidadosamente de modo a garantir uma boa homogeneização.

Nota: Uma homogeneização incorreta poderá causar problemas de filtração e de estabilidade.

## Dose de aplicação:

De 50 a 200mL/hL

200mL/hL (200mg/L de CMC é a dose máxima legal).

## Armazenamento:

Manter o **SAIstab<sup>®</sup>CMC10** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.

SAI  
Parque Industrial de Parada/Baltar  
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar  
Tel/Fax: +351 255 783 066  
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC167-E  
2021-03-19