

Estabilizante de las precipitaciones tartáricas

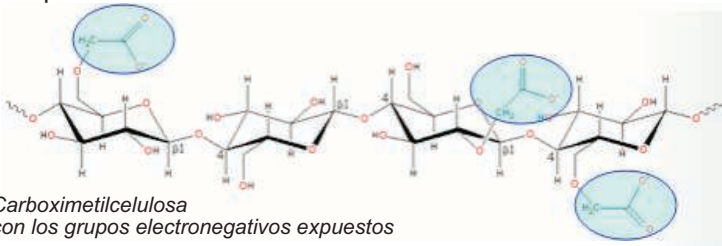
NewCell



# New-cel

## Estabilizante de la precipitación tartárica

**New-cel** es un polímero orgánico soluble en agua que garantiza la estabilidad tartárica del vino a lo largo del tiempo.



La estabilización de las precipitaciones tartáricas representa uno de los mayores problemas en la enología: el tratamiento por frío tiene un coste elevado y en algunos casos el éxito es incierto; a menudo la tecnología utilizada tienen un impacto sobre el color y otras características organolépticas. El empleo de **New-cel** a bajas dosis, permite preservar la acidez y obtener una perfecta estabilidad en el tiempo.

### Mecanismos de acción

**New-cel** se interpone a los cristales de bitartrato de potasio en formación, impidiendo su crecimiento. Normalmente en el vino el ácido tartárico y el potasio forman estructuras cristalinas de 7 caras, que crecen progresivamente a partir de microformaciones de núcleos de cristalización. Las largas cadenas poliméricas de **New-cel** son coloides protectores óptimos que envuelven la estructura de los cristales con un film protector, que impide su crecimiento.

**New-cel** ralentiza considerablemente las precipitaciones y los movimientos de los cristales en formación, ya que es un fluido no newtoniano, cuya viscosidad varía en función del esfuerzo de corte ("velocidad de movimiento"), mientras el vino es un fluido newtoniano, cuya viscosidad depende sobretodo de la temperatura y de su composición química.

A bajas temperaturas, cuando los tartratos deben insolubilizarse, la naturaleza reológica pseudoplástica de **New-cel** inhibe la fusión.

### Características del preparado

Para facilitar la disolución de los coloides protectores y garantizar la máxima eficacia, **New-cel** se dispersa en solución con agua desionizada estéril con emulsión a baja velocidad de rotación. **New-cel** está formado por una carboximetilcelulosa de gran pureza, pensada específicamente para el uso enológico. Los estudios realizados por AEB Group, han demostrado cómo los mejores resultados de estabilidad de los vinos se obtienen usando derivados de celulosa con un grado de sustitución entorno a 1 (relación entre el número de los grupos carboxilados y las unidades de glucosa); su grado de polimerización (número medio de unidades glucosídicas por molécula), es ideal para ralentizar la tendencia de acercamiento de los cristales.

### Aplicaciones de **New-cel**

El empleo de Carboximetilcelulosa es admitido en todo tipo de vinos espumosos en dosis máximas de 10 g/hL de peso seco (Reg. CE 606/2009). El vino antes de ser tratado debe estabilizarse desde el punto de vista protéico y no debe presentar turbidez.

### Forma de empleo

Dispersar directamente la solución en el vino en remontado.

### Dosis de empleo

Para obtener la estabilización tartárica son normalmente suficiente 100 g/hL de **New-cel**. Verificar que la dosis sea la correcta comprobando la estabilidad en frío después de la adición del coadyuvante. La dosis máxima de **New-cel** permitido por la ley es de 250g/hL.

### Composición

Solución de Carboximetilcelulosa (E466) estabilizada en agua ionizada estéril con Acido cítrico (E330), Bisulfito de potasio (E228) y Acido ascórbico (E300). 100 g/hL de **New-cel** aportan 2 mg/L de SO<sub>2</sub>.

### Confección:

Bombonas de 5 kg en cajas de 20 kg - Cod. Prod. 003103  
Bombonas de 25 kg - Cod. Prod. 003101

Conservar a temperaturas superiores a los 0°C.



AEB IBERICA, S.A.  
Av. Can Campanyà, 13  
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51  
Fax 93 772 08 66

E-mail: [aebiberica@aebiberica.es](mailto:aebiberica@aebiberica.es)  
[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)