



TDS - Ficha Técnica

CARBOFIX 10

CMC – CARBOXIMETILCELULOSE A 10%

1 – Descrição

O **CARBOFIX K 10** é um polímero de celulose de baixa solubilidade especial com alto poder estabilizador de potássio.

A carboximetilcelulose é comumente utilizada como aditivo alimentar (E 466) com espessante e estabilizador emulsionante, pelo que é difícil ou impossível de usar no setor enológico.

Com tecnologia única, o **CARBOFIX K 10** sofre um tratamento físico-químico destinado a melhorar o seu desempenho no vinho, em particular:

- Melhora o índice do filtro de vinho
- Tem um poder de estabilização muito alto contra o potássio

O processo de elaboração também permite que se venda o produto já em uma solução concentrada de 10% quando é impossível com outros CMCs.

Desta forma, além de uma diminuição acentuada nos custos de transporte e embalagem, o abastecimento de água no vinho é visivelmente reduzido.

2 – Composição e Características Físico-químicas

COMPOSIÇÃO: Quimicamente é polímero de β (1 \rightarrow 4) – D glucopiranosose esterificada nas posições 6-0 e/o 2-0 com metilcarboxil salificado com sódio.

Aparência:	Gel ligeiramente opalescente
Cor:	Branco
Odor:	Neutro
Concentração:	10 \pm 0,2%
pH:	4,0 \pm 0,5

3- Modo de emprego e doses

O limite legal de uso é de 10 g/hl referente ao produto seco.

A dose média é de 6-7 g/hl de CMC (60 -70 ml de **Carbofix 10**).

No entanto recomendamos que se efetuem testes de estabilidade em laboratório para verificar a eficácia do tratamento, assim como testes preliminares para verificar a dose de utilização.

A incorporação é feita antes da última filtração em vinhos perfeitamente colados e clarificados.

É recomendado adicionar o **Carbofix 10**, 24 horas antes do engarrafamento.

Carbofix 10 pode ser introduzido antes da filtração, e não é colmatante.

Em vinhos efervescentes adicione **Carbofix 10** ao licor de expedição. Assegure que a mistura está bem homogeneizada antes de a utilizar.

Diluir **Carbofix 10** em duas vezes o seu volume em vinho.



TDS - Ficha Técnica

O **Carbofix 10** é utilizado em vinhos previamente estabilizados, com atenção às casses proteicas. Tal como o ácido metatartárico o **Carbofix 10** reage formando turvação em vinhos tratados com Lisozima. Interação possível com a matéria corante de alguns vinhos tintos e rosês.

4-Embalagem

Bidão de 20 kg.

Contentor de 1000 kg

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.