

CMC 2,5%

O CMC (Carboximetilcelulose) é constituído por celulose solúvel.

As suas moléculas são de grandes dimensões, como acontece com a celulose, e são catalogadas conforme a dimensão.

Mesmo em doses diminutas o CMC actua nos líquidos como estabilizante: mantém turvos os líquidos turvos (caso dos sumos de frutas, impedindo a precipitação de partículas) e mantém límpidos os líquidos límpidos (caso dos vinhos, opondo-se à formação de cristais de KHT e até da polimerização da matéria corante).

A sua utilização em sumos remonta a várias décadas, enquanto que, a sua aplicação em vinhos para os manter límpidos e sem depósito, foi regulada na U.E. no início dos anos 2000.

O seu efeito é notável nos vinhos sendo a forma mais económica, mais expedita e nada agressiva de os estabilizar tartaricamente.

A VIENOL apresenta o CELFIT-S: CMC na sua forma sódica, pré dissolvido, com peso molecular e índice de substituição (indicador de solubilidade) ideais para o uso enológico. Tem ainda a particularidade de permitir a estabilização tanto de vinhos brancos como de tintos e rosés.

Esta polivalência é o resultado de estudos realizados pela Eng^a Maria Luíza Lima e pelo Eng^o Artur Ribeiro da Silva, que no momento da homologação do CMC no sector enológico, iniciaram um período de experimentação de diferentes tipos (moléculas curtas, médias e longas) de CMC, tendo resultado no actual CELFIT-S - a solução ideal para a estabilização.