

Stabilisant des précipitations tartriques

# NewKcel

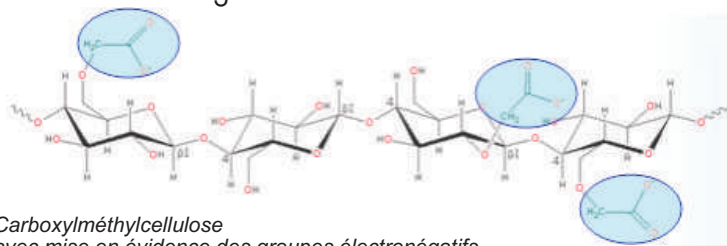


# New-cel

**Nouvelle  
Formulation**

## Stabilisant des précipitations tartriques

La carboxyméthylcellulose (polymère organique) est connue pour son innocuité et déjà largement utilisée dans l'industrie agro-alimentaire.



La stabilisation des précipitations tartriques représente l'une des problématiques majeures en œnologie: les traitements physiques (stabilisation, électrodialyse) ont un coût élevé notamment en frigorifère. L'investissement dans une démarche de développement durable a poussé les techniciens à réfléchir à des solutions moins coûteuses au niveau énergétique tout en respectant les vins. L'utilisation de **New-cel** se révèle donc une alternative pour assurer la stabilisation tartrique des vins blancs et effervescents et préserver leur acidité.

### Mécanismes d'action

**New-cel** inhibe la nucléation des cristaux de tartre et empêche leur croissance.

Dans les vins, l'acide tartrique et le potassium forment des structures cristallines à 7 facettes qui grossissent progressivement à partir de microformation, phénomène plus connu sous le nom de cristallisation.

Les longues chaînes de polysaccharides constituant **New-cel** sont de taille moléculaire contrôlée et agissent en tant que colloïdes protecteurs. Elles enrobent les cristaux de tartre tel un film protecteur, les déforment et freinent leur développement.

**New-cel** est proposé sous forme liquide pour une grande facilité d'utilisation.

Facilement miscible dans le vin, il offre cette propriété de pouvoir interférer avec les microcristaux qui se forment en les empêchant de grossir.

A faible température, au moment où les tartrates devraient s'insolubiliser, **New-cel** en limite l'agrégation.

### Conditionnement:

Bidon de 25 kg Cod. Prod. 003128

Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

### Caractéristiques de la préparation

**New-cel** est dissout dans de l'eau déminéralisée. Il est constitué de carboxyméthylcellulose très pure spécialement conçue pour usage œnologique. Des études conduites par AEB Group ont démontré que les meilleurs résultats de stabilité du vin sont obtenus en utilisant des dérivés de cellulose avec un degré de substitution autour de 1 (rapport entre le nombre de groupes carboxylés et les unités de glucoses); son degré de polymérisation (quantité moyenne d'unité glucosidique par molécule) est idéal pour ralentir les forces de rapprochement des cristaux.

### Applications de **New-cel**

L'utilisation de Carboxyméthylcellulose est autorisée sur vins blancs et effervescents (selon l'O.I.V.: résolution oeno 2/2008). Avant d'être traités, les vins doivent être stabilisés d'un point de vue protéique et ne doivent pas présenter de troubles. Dans le cas contraire, on peut observer un phénomène d'opalescence.

### Mode d'emploi

Délayer directement la solution dans le vin au cours d'un remontage.

### Dose d'emploi

Effectuer des tests préliminaires à froid pour définir le dosage optimal. La dose limite légale d'utilisation de **New-cel** est de 200 g/hL.

### Composition

Solution de Carboxyméthylcellulose (E466) stabilisée à l'eau déminéralisée stérile, (E224) Métabisulfite de potassium (SO<sub>2</sub> à 2g/L) (E330) Acide citrique. 100 g/hL de **New-cel** apportent 2.25 mg/L de SO<sub>2</sub>.



SPINDAL, Zone Industrielle  
3 Rue Ampère  
77220 Gretz-Armainvilliers

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00  
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

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