

Cristal Cremor/S

STABILIZZANTE TARTARICO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Coadiuvante della stabilizzazione a freddo dei tartrati, Cristal Cremor/S si impiega nel trattamento di stabilizzazione tartarica a freddo del cremor tartaro.

Il raggiungimento della stabilità tartarica è un processo spesso lungo e di esito incerto a causa dei numerosi fattori che interferiscono nella precipitazione del tartrato di potassio: alcol, pH, presenza di colloidali protettori, ecc.

Per aumentare l'efficacia della refrigerazione

L'aggiunta di Cristal Cremor/S ottimizza l'azione stabilizzante della refrigerazione, infatti apporta nel vino un'elevata quantità di nuclei di cristallizzazione che facilitano la formazione e l'ingrandimento dei cristalli di bitartrato di potassio e la loro successiva precipitazione.

Inoltre Cristal Cremor/S, come in una reazione a catena, provoca la formazione continua di nuovi micro cristalli.

Il risultato netto è che la stabilizzazione tartarica a freddo, se condotta con l'ausilio di Cristal Cremor/S, si realizza in tempi rapidi e con precipitazione pressoché totale dell'eccesso di bitartrato di potassio.

Questo prodotto si pone quindi come una valida garanzia per prevenire fenomeni di precipitazioni durante il periodo di commercializzazione.

Composizione

Conservanti antiossidanti: tartrati di potassio (E336) associati a diatomee finissime.

Caratteristiche

Aspetto: Cristalli e polvere.

Colore: Avorio.

Dosaggio

30-60 g/hl in funzione dell'instabilità del bitartrato.

Modalità d'impiego

Disperdere il Cristal Cremor/S in circa 5 parti di vino e mescolarlo alla massa al raggiungimento della temperatura di stabilizzazione.

L'efficacia di Cristal Cremor/S è esaltata se l'aggiunta viene fatta mantenendo la massa in agitazione.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

cod. 110402 - pacchi da 1 kg

