

# 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