

Cristal Cremor

STABILIZZANTE TARTARICO

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

Coadiuvante della stabilizzazione a freddo dei tartrati.

L'impiego di Cristal Cremor permette la rapida formazione e la successiva precipitazione dei cristalli di cremore.

Nel vino è importante raggiungere la stabilità tartarica prima dell'imbottigliamento, per scongiurare il pericolo di precipitazioni durante il periodo di commercializzazione. Il ricorso alla sola refrigerazione non è in grado di assicurare la precipitazione di tutti i bitartrati presenti, infatti numerosi fattori possono intervenire per impedire la formazione e l'accrescimento dei cristalli di cremore. Inoltre è importante ricordare che i tempi necessari sono oltreché lunghi, anche difficilmente prevedibili.

Il perfetto sinergismo dei costituenti per un'azione rapida e incisiva.

La formulazione accuratamente bilanciata di Cristal Cremor permette di superare le difficoltà legate alla stabilizzazione tartarica, infatti consente:

- 1) di apportare nel vino un'elevata concentrazione di germi di cristallizzazione.
- 2) di provocare una reazione a catena che garantisce la continua comparsa di nuovi microcristalli.

Le due azioni combinate inducono la precipitazione di tutto il bitartrato presente in tempi estremamente rapidi.

L'impiego di Cristal Cremor è quindi un efficace mezzo per ottimizzare la pratica della refrigerazione, garantendo contemporaneamente il raggiungimento della stabilità tartarica e la velocità del processo.

Composizione

Conservanti antiossidanti: tartrati di potassio (E336) associati per l'azione complementare a diatomee finissime.

Caratteristiche

Aspetto: Cristalli e polvere

Colore: Avorio-Rosa

Dosaggio

30-60 g/hl in funzione dell'acidità totale del vino da trattare.

Modalità d'impiego

Disperdere il Cristal Cremor in circa 5 parti di vino e mescolarlo alla massa al raggiungimento della temperatura di stabilizzazione. L'efficacia di Cristal Cremor 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. 110405 - sacchi da 8 kg

