



CRISTALLITE®

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СТАБИЛИЗАТОР

СОСТАВ



Кислый тартрат калия (E 336) 35 %, Перлит 50 %, Нейтральный тартрат калия (E 336) 15 %.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



CRISTALLITE® - кристаллизатор, позволяющий быстро образовывать кристаллы битартрата при низких температурах с минимальным изменением кислотности вина. Его высокая эффективность позволяет снизить до 40 % от исходного значения калия. Нейтральный тартрат калия вызывает образование микрокристаллов хорошего размера, которые провоцируют выпадение осадка битартрата при перенасыщении вина. Перлит способствует росту кристаллизации микробов, сокращая время процесса.

ПРИМЕНЕНИЕ



CRISTALLITE® можно использовать как при непрерывной, так и при прерывистой обработке для стабилизации винного камня.

Рекомендуется использовать CRISTALLITE® при температуре вина, близкой к точке замерзания (примерно половина содержания спирта), на осветленном и фильтрованном вине.

При использовании CRISTALLITE® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



CRISTALLITE®

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СТАБИЛИЗАТОР



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Как только вы быстро достигнете температуры обработки, растворите CRISTALLITE® в воде, затем добавьте в вино и постоянно помешивайте.



ДОЗИРОВКА

От 20 до 40 г/гЛ. Максимальная дозировка рекомендуется для обработки молодых вин или во время холодной стабилизации в течение короткого периода времени.



УПАКОВКА

Мешки по 20 кг.
Полиламинированные пакеты по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.