



CRISTALLITE®

STABILIZATOR TEHNOLOGIC



COMPOZIȚIE

Tartrat de potasiu acid (E 336) 35%, Perlit 50%, Tartrat de potasiu neutru (E 336) 15 %.



CARACTERISTICI

CRISTALLITE® este un cristalizator care permite formarea rapidă a cristalelor de bitartrat la temperaturi scăzute, cu o schimbare minimă a acidității vinului.

Eficacitatea sa mare reduce până la 40% din valoarea inițială a potasiului.

Tartratul de potasiu neutru determină formarea de microcristale de dimensiuni bune pentru a declanșa precipitarea bitartratului în suprasaturare, prezent în vin.

Perlitul ajută la creșterea cristalizării germenilor, reducând timpul procesului



UTILIZARE

CRISTALLITE® poate fi utilizat atât în tratamente de stabilizare tartrică continuă, cât și discontinuă.

Se recomandă utilizarea CRISTALLITE® la temperaturi ale vinului apropiate de punctul de congelare (aproximativ jumătate din conținutul de alcool) pe vinul limpede și filtrat.

Atunci când se utilizează CRISTALLITE® respectați normele legale în vigoare.



CRISTALLITE®

STABILIZATOR TEHNOLOGIC



MOD DE UTILIZARE

Odată ce ați atins rapid temperatura de tratament, dizolvați CRISTALLITE® în apă și apoi adăugați în vin și amestecați în continuu.



DOZARE

De la 20 la 40 g/hL.
Doza maximă este recomandată pentru tratarea vinurilor tinere sau în timpul stabilizării la rece pentru perioade scurte de timp.



AMBALAJ

saci de 20 kg.
pachete din polilaminat de 1 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos