

CRISTALL STOP

Per la stabilizzazione del calcio e del potassio nei vini

CARATTERISTICHE

Cristall Stop, a base di tartrato di calcio e bitartrato di potassio, è una polvere finissima che apporta germi di cristallizzazione nei vini con instabilità tartarica.

APPLICAZIONI

Cristall Stop si impiega nei vini per precipitare gli eccessi degli ioni K e Ca. Si utilizza in fase di stabilizzazione tartarica e può essere aggiunto anche durante la rifermentazione in autoclave per anticipare la precipitazione del calcio.

L'impiego di Cristall Stop consente la stabilizzazione tartarica in un unico passaggio e sono scongiurate code di precipitazione di calcio in bottiglia.

AVVERTENZE

- impiegare preferibilmente su vini limpidi, in caso di vini torbidi protrarre la durata della refrigerazione sino al raggiungimento della stabilità del potassio.
- controllare il tenore in calcio prima e dopo il trattamento;
- prestare attenzione in caso di successivi tagli, in quanto il vino potrebbe non risultare più stabile.

MODO DI IMPIEGO

Disperdere accuratamente Cristall Stop in poca acqua, sotto agitazione, e aggiungere al vino ad una temperatura di ca. 15 °C. Omogeneizzare con cura e lasciare a contatto per almeno 7 giorni per favorire la precipitazione dello ione calcio; dopodiché abbassare la temperatura fino a qualche grado sotto zero per ottenere la precipitazione del bitartrato di potassio.

DOSI

40-100 g/hl. Le dosi più alte per vini torbidi o ricchi in colloidi protettori o con pH elevati (>3,4).

CONFEZIONI

Sacchetti da 5 kg e sacchi da 15 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com