CRISTALL Ca

Per la stabilizzazione del calcio nei vini

CARATTERISTICHE

Cristall Ca è a base di tartrato di calcio micronizzato e agisce come potente germe di nucleazione per indurre la precipitazione dello ione calcio nei vini bianchi, rossi e rosati. Essendo completamente insolubile l'eventuale eccesso di Cristall Ca viene allontanato, evitando di incorrere in insidiose code di precipitazione in bottiglia.

APPLICAZIONI

Cristall Ca si può utilizzare dopo la fine della fermentazione alcolica e durante lo stoccaggio sui vini con contenuti in calcio > 60-80 ppm, soprattutto quando il pH è > 3,10 - 3,20.

Per accelerare la precipitazione dello ione calcio è consigliabile lavorare su vini limpidi a temperatura tra 5 e 15 °C; tuttavia Cristall Ca è efficace anche a temperature più alte e su vini torbidi prolungando opportunamente il tempo di contatto.

AVVERTENZE

- controllare il tenore in calcio e la stabilità tartarica 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 Ca in poca acqua e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando con cura. Lasciare a contatto per almeno 7 giorni a ca. 15 °C, una blanda agitazione velocizza l'azione. Al termine del trattamento allontanare il precipitato con filtrazione o travaso. Non è necessario raffreddare il vino.

DOSI

20-50 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 25 kg.

DAL CIN
Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com