



Wine

CRISTALVIN

Caratteristiche Generali

Cristalvin è un cristallizzante granulare, di colore bianco crema, inodore, che accelera la cristallizzazione e la precipitazione del bitartrato di potassio nei vini in fase di refrigerazione.

L'azione chimico-fisica di Cristalvin è dovuta alla presenza di sali potassici, che modificano il pH, rompono l'equilibrio di soprassaturazione che avviene durante il raffreddamento accelerando la formazione di un enorme quantità di microcristalli i quali fungono da germi di cristallizzazione per nuovi cristalli di cremore.

Questi cristalli, aggregandosi fra loro formano dei nuclei di grosse dimensioni facilmente precipitabili.

La porzione di bentonite e Farina Perlitica facilita la formazione dei cristalli, ottimizzando l'efficacia del Potassio Bitartrato.

L'impiego di Cristalvin riduce i tempi di refrigerazione di 3-4 giorni, con un notevole risparmio energetico ed un maggiore turnover nell'utilizzo dei serbatoi.

Composizione

Potassio bitartrato
Bentonite granulare
Farina perlitica

Impiego e modalità d'uso

20-40 g/hl

N.B. il dosaggio massimo è consigliato per vini giovani o per vini dove sono richiesti tempi di stabilizzazione estremamente brevi.

Si consigliano prove preliminari di laboratorio.

La dose di Cristalvin va disciolta in acqua o vino in rapporto 1:10 (acqua) o 1:20 (vino).

Aggiungere in fase di rimontaggio nella fase finale di raffreddamento.

Confezione e conservazione

Sacchetti da 1 kg, sacchetti da 10 kg.
Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Rev.8/03.2019

