

CRIOSTAR

Cristallizzante per Refrigerazione

CARATTERISTICHE

La Refrigerazione "statica" o in "continuo" è una tecnica diffusa per ottenere la stabilità tartarica del vino.

CRIOSTAR è uno specifico cristallizzante che in Refrigerazione apporta i seguenti vantaggi:

- dimezza i tempi di Refrigerazione con ovvi vantaggi sull'intero ciclo di stabilizzazione
- riduce i costi energetici

CRIOSTAR immesso nella massa refrigerata del vino interferisce con gli equilibri che impediscono la cristallizzazione del bitartrato di potassio. Viene così annullato il tempo di induzione del fenomeno di precipitazione con notevoli vantaggi sull'efficienza del processo e con conseguente sicurezza di effettiva stabilizzazione

La selezione dei microcristalli che fungono da "germi di cristallizzazione" assicura la massima efficacia per raggiungere la stabilizzazione tartarica.

DOSI D'IMPIEGO

10-30/hL , preferendo l'uso dei dosaggi maggiori di CRIOSTAR per i vini giovani e quindi potenzialmente più instabili. Eventuali eccessi di utilizzo non hanno controindicazioni e accelerano ulteriormente i tempi di Refrigerazione.

MODALITA' D'USO

Disperdere CRIOSTAR in 10 parti di acqua circa ed aggiungerlo al vino quando ha raggiunto la temperatura di Refrigerazione.

COMPOSIZIONE

Microcristalli di bitartrato di potassio opportunamente selezionati

CONFEZIONE

Sacchi 25 kg
Sacchetti 1 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.