

CRISTAL-SPEED

Cristallizzante per Refrigerazione

CARATTERISTICHE

La Refrigerazione è una tecnica diffusa per ottenere la stabilità tartarica del vino.

CRISTAL-SPEED è un cristallizzante che in Refrigerazione apporta i seguenti vantaggi:

- *Dimezza i tempi di Refrigerazione con ovvi vantaggi sul ciclo di stabilizzazione*
- *Riduce conseguentemente i costi energetici*
- *Riduce le ossidazioni*
- *Migliora la stabilità proteica*
- *Migliora la filtrabilità*

CRISTAL-SPEED 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

DOSI D'IMPIEGO

10-40/hL , preferendo i dosaggi più elevati 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 CRISTAL-SPEED 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, potassio bicarbonato, bentonite purissima.

CONFEZIONE

Sacchi 25 kg

Sacchetti 2 kg

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