








ESTABILIZANTE

# ENOCRISTAL Ca

Estabilizante del calcio

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Tartrato de calcio micronizado.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Enartis ha desarrollado un protocolo efectivo para la reducción de la concentración del calcio eliminando el calcio potencialmente inestable en el vino. El Enocrystal Ca de Enartis es el coadyuvante que permite eliminar el calcio inestable del vino en un proceso relativamente rápido, efectivo y controlado. En el protocolo de eliminación efectiva del calcio, Enocrystal Ca interviene en la promoción de la formación de cristales de tartrato de calcio para forzar así la eliminación del Calcio que eventualmente puede ser inestable en el vino. La exclusiva cristalización dirigida y la micronización del Enocrystal Ca le hacen muy activo y selectivo en la eliminación del calcio, permitiendo maximizar la efectividad y asegurar el proceso. En ningún caso es comparable a los tartratos de calcio genéricos, ni en dosis, ni en su aplicación, ni en su acción a temperaturas de bodega. El Enocrystal Ca tiene un mínimo efecto organoléptico directo, aunque la mínima reducción en la acidez total o el tratamiento pueden tener la influencia organoléptica del tradicional tratamiento en frío.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reducción de la concentración de calcio en el vino.</li> <li>- Eliminación del Calcio potencialmente inestable.</li> <li>- Acción estabilizante de los tartratos de calcio.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Dosis media recomendada: 50 g/hL. Dosis máxima permitida en la UE: 200 g/hL. Las dosis indicativas varían con el tipo de vino y su limpieza, medios de agitación, temperatura y el tiempo de tratamiento.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> El producto tiene que disolverse previamente al 15 o 20% en vino, y añadirse en remontado a la masa a tratar. Agitar activamente al menos durante 60 minutos o más según el sistema de bombeo y el volumen a tratar. La temperatura del vino debe ser preferiblemente por debajo de 15°C. En vinos tintos la temperatura no debe ser inferior a 8°C. Dejar el vino a temperatura constante durante unos 6 a 10 días. Después filtrar. En todo caso consultar el Protocolo de Eliminación de Calcio y el modo de empleo de Enocrystal Ca con EWT (Asistencia Técnica de Enartis).</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 5 - 25 kg Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme a: Codex Oenologique International  Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (EU) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.