Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

AGENTES ESTABILIZANTES

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Cristalizador rápido del cremor tártaro

COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio (35%), tartrato neutro de potasio (30,1%), perlita (30%), metabisulfito de potasio (4,9%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enocristal Superattivo aprovecha la acción sinérgica de sus componentes para reducir la duración del tratamiento de estabilización por frío tanto de forma continua como discontinua.

- El bitartrato de potasio presenta unas dimensiones óptimas para promover la rápida formación de cristales.
- El tartrato neutro de potasio tiene un efecto tampón sobre la acidez y el pH del vino: neutraliza la fracción inestable del ácido tartárico sin provocar una excesiva desacidificación del vino.
- La perlita tiene una granulometría seleccionada que actúa, tanto en sinergia con el bitartrato de potasio, como de germen de cristalización y permite acortar la duración del tratamiento por frío.
- El metabisulfito de potasio protege al vino contra posibles oxidaciones debidas a la solubilización del oxígeno durante el proceso de enfriamiento.

APLICACIONES

Durante la estabilización tartárica por frío, continua o discontinua, acelera el proceso de cristalización del bitartrato de potasio y reduce el tiempo de tratamiento.

DOSIS

30 - 40 g/hL.

20 g/hL de Enocristal Superattivo aportan aproximadamente 5 mg/L de SO_2.

MODO DE EMPLEO

Disolver en agua o vino en proporción 1:5 y agregar al vino, previamente refrigerado, durante un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 15 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.

CONFORMIDAD

El producto cumple con las siguientes especificaciones:

Reg. (EU) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (EU) 2019/934

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisión: n°6 Septiembre 2021