








**STABILIZZANTE**

# ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Cristallizzante rapido del cremortartaro

	<p><b>COMPOSIZIONE</b>          Bitartrato di potassio (35%), tartrato neutro di potassio (30,1%), perlite (30%), metabisolfito di potassio (4,9%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>          Enocrystal Superattivo sfrutta l'azione sinergica dei suoi componenti per abbreviare la durata della stabilizzazione a freddo sia in continuo che in discontinuo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il bitartrato di potassio ha dimensioni ottimali per favorire la rapida formazione di cristalli.</li> <li>▪ Il tartrato neutro di potassio svolge un effetto tampone su acidità e pH del vino: neutralizza la frazione instabile di acido tartarico senza causare una disacidificazione spinta del vino.</li> <li>▪ La perlite ha una granulometria selezionata per funzionare, in sinergia con il bitartrato di potassio, da germe di cristallizzazione e abbreviare la durata del trattamento a freddo.</li> <li>▪ Il metabisolfito di potassio protegge dal pericolo di ossidazioni causato dalla solubilizzazione dell'ossigeno durante il processo di raffreddamento.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b>          Durante la stabilizzazione tartarica a freddo in continuo e in discontinuo, accelera il processo di cristallizzazione del bitartrato di potassio e abbrevia i tempi di trattamento.</p>
	<p><b>DOSI</b>          30-40 g/hL          20 g/hL di Enocrystal Superattivo apportano circa 5 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b>          Sciogliere in acqua o vino in rapporto 1:5 e aggiungere con un rimontaggio al vino già refrigerato.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>          1 kg – 15 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.          Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b>          Prodotto a base di materie prime conformi a:          Codex Œnologique International          Reg. (UE) N. 231/2012</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:          Reg. (UE) 2019/934</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*