



ENOCRISTAL SUPERATTIVO

CRISTALLIZZANTE RAPIDO DEL CREMORTARTARO

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio (35%), tartrato neutro di potassio (30,1%), perlite (30%), metabisolfito di potassio (4,9%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea bianca, inodore.

Il nuovo cristallizzante rapido ENOCRISTAL SUPERATTIVO, ideato dai laboratori Esseco e collaudato dal punto di vista applicativo presso alcune cantine italiane, permette di effettuare il processo di cristallizzazione del bitartrato di potassio in modo veloce e con le minime modificazioni dell'acidità del vino trattato.

Si ottengono così elevati abbattimenti dello ione potassio, con il massimo rispetto per la frazione tartarica del vino.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO sfrutta l'azione sinergica dei suoi componenti per ottimizzare la fase di formazione e di accrescimento dei cristalli di bitartrato. Infatti il bitartrato di potassio impiegato è stato scelto in base a particolari ricerche sulle dimensioni ottimali che il germe di cristallizzazione deve possedere per innescare la cristallizzazione e la precipitazione del bitartrato nelle soluzioni sovrassature, come è il vino dopo il raffreddamento.

Il tartrato neutro permette una corretta neutralizzazione della frazione libera di acido tartarico in equilibrio instabile, senza comportare peraltro una disacidificazione spinta, normalmente effettuata dai coadiuvanti inorganici come carbonati o bicarbonati.

Il materiale siliceo presente permette di aumentare considerevolmente l'accrescimento del germe di cristallizzazione, riducendo così i tempi del processo.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO, grazie all'equilibrato dosaggio di metabisolfito di potassio, garantisce una completa copertura contro i rischi di ossidazione, dovuti all'aumentata solubilità dell'ossigeno nel vino a causa delle basse temperature di lavorazione.

APPLICAZIONI

La completa assenza all'interno di ENOCRISTAL SUPERATTIVO di qualsiasi coadiuvante che possa modificare le caratteristiche organolettiche del vino trattato, lo rende idoneo per la stabilizzazione di tutti i tipi di vino, ed in particolare dei prodotti di qualità, per i quali ogni singolo processo di lavorazione richiede la più elevata specificità di azione.

Le elevate velocità di formazione del cristallo e la dimensione dello stesso rendono ENOCRISTAL SUPERATTIVO di estremo interesse per le cantine che lavorano grosse quantità di vino, permettendo il minimo immobilizzo dei serbatoi.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO trova ideale impiego in qualsiasi tipo di stabilizzazione tartarica sia eseguita in continuo sia per contatto più o meno prolungato.

DOSI

Le dosi indicative variano da 20 a 50 g/hl.

I valori massimi sono consigliabili per vini giovani o per vini dove sono richiesti tempi di stabilizzazione estremamente brevi.

Indicativamente una dose di 20 g/hl può eliminare circa il 30% dello ione potassio.

20 g/hl di ENOCRISTAL SUPERATTIVO apportano 5 mg/l di SO₂.

MODALITA' D'USO

Il prodotto deve essere disciolto preventivamente in acqua o vino (15-20%), ed aggiunto in rimontaggio alla massa da trattare, già refrigerata.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Sacco da 15 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. CE 1493/99