



ENOCRISTAL SUPERATTIVO

CRISTALIZANTE RÁPIDO DO CREMOR TÁRTARO

COMPOSIÇÃO

Bitartarato de potássio (35%), tartarato neutro de potássio (30,1%), perlite (30%), metabissulfito de potássio (4,9%).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó branco, homogéneo, inodoro.

O novo cristalizante rápido **ENOCRISTAL SUPERATTIVO**, desenvolvido pelos laboratórios da Esseco e validado sob o ponto de vista aplicativo em várias adegas italianas, permite efetuar o processo de microcristalização do bitartarato de potássio de forma rápida, e com uma modificação mínima da acidez do vinho tratado.

Obtém-se, assim, elevadas reduções do ião potássio, com o máximo respeito pela fração tartárica do vinho.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO aproveita a ação sinérgica dos seus componentes para otimizar a fase de formação e de crescimento dos cristais de bitartarato.

De facto, o bitartarato de potássio utilizado foi escolhido com base em investigação sobre a dimensão ótima que os núcleos de cristalização devem ter para promoverem a cristalização e a precipitação do bitartarato em soluções sobressaturadas, como é o vinho após o arrefecimento.

O tartarato neutro permite uma correta neutralização da fração livre do ácido tartárico em equilíbrio instável, sem provocar uma desacidificação significativa, normalmente efetuada por coadjuvantes inorgânicos como os carbonatos ou os bicarbonatos.

As perlites presentes permitem aumentar consideravelmente o crescimento dos cristais, reduzindo, assim, o custo e a duração do processo.

Graças à sua dose equilibrada de metabissulfito de potássio, **ENOCRISTAL SUPERATTIVO** garante uma completa proteção contra o risco de oxidação, devido à maior solubilidade do oxigénio no vinho a baixa temperatura.

APLICAÇÕES

A completa ausência de adjuvantes na composição do **ENOCRISTAL SUPERATTIVO** que possam modificar as características do vinho tratado, tornam-no particularmente indicado para a estabilização de todos os tipos de vinho, em particular os de qualidade, para os quais todos e quaisquer processos de elaboração requerem uma elevada especificidade de ação.

A elevada velocidade de formação do cristal e a dimensão do mesmo tornam o **ENOCRISTAL SUPERATTIVO** de elevado interesse para as adegas que produzem grandes quantidades de vinho, permitindo uma mínima imobilização dos reservatórios.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO encontra uma aplicação ideal em qualquer tipo de estabilização tartárica que se siga, seja pelo método contínuo, seja por contacto mais ou menos prolongado.

DOSES

20 - 50 g/hL

Os valores máximos são aconselhados para os vinhos jovens ou para os vinhos em que são necessários tempos de estabilização extremamente curtos.

Indicativamente, uma dose de 20 g/hL pode eliminar cerca de 30% do ião potássio.

20 g/hL de **ENOCRISTAL SUPERATTIVO** aportam 5 mg/L de SO₂.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O produto deve ser previamente dissolvido em água ou vinho (15 - 20%), e adicionado no decurso de uma remontagem ao volume a tratar, já refrigerado.



ENOCRISTAL SUPERATTIVO

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 15 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99