

CRISTAL SPEED

Cristalizante para Refrigeração



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As refrigerações já fazem parte das práticas comuns da cantina e são um tratamento indispensável para garantir estabilidade aos vinhos.

Para obter o máximo de eficácia deve-se aproveitar do melhor modo as temperaturas mais baixas no menor tempo possível. Isto ajuda a evitar precipitações futuras indesejadas devido a tartaratos não completamente insolubilizados ou redissoluções de matérias corantes já precipitadas seguidas de aumentos de temperatura durante o período de baixa temperatura não facilmente controláveis.

APLICAÇÃO

O uso de CRISTAL SPEED ajuda a reduzir notavelmente o tempo de refrigeração evitando as desagradáveis conseqüências acima indicadas.

Este produto então, encontrando já o vinho sobresaturado pelo efeito das baixas temperaturas, agirá semeando os germes de cristalização e auxiliando na formação de macrocristais precipitáveis.

CRISTAL SPEED, graças a sua particular granulometria estudada para poder melhorar a fase de cristalização, permite a formação de macrocristais de bitartarato de potássio (ou potássio tartarato ácido) e de tartarato de cálcio precipitável.

CRISTAL SPEED também reduz o tempo normal de uma refrigeração tradicional com notável economia de frigorias, e baixa os riscos de oxidação devido ao oxigênio solubilizado a baixas temperaturas de refrigeração.

COMPOSIÇÃO

Microcristais de bitartarato de potássio, bentonitas selecionadas, bicarbonato de potássio.

MODO DE USO

Desmanchar o produto em 10 partes de água e agregar na fase final da refrigeração quando o vinho se encontra a temperatura mais baixa.

DOSE DE EMPREGO

20 - 40 g/hL

Nota: As doses máximas são aconselhadas para vinhos jovens ou quando se quer diminuir o tempo de refrigeração. Eventuais excessos nas doses de emprego aportam maior estabilidade aos vinhos.

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 Kg
- Sacos de 25 Kg