

CRISTALL Ca

Para la estabilización del calcio en vinos

CARACTERÍSTICAS

Cristall Ca se basa en tartrato de calcio micronizado y actúa como un potente germen de nucleación para inducir la precipitación del ion calcio en vinos blancos, tintos y rosados. Al ser completamente insoluble, se elimina cualquier exceso de Cristall Ca, evitando incurrir en el tiempo en precipitaciones insidiosas en la botella.

APLICACIONES

Cristall Ca se puede utilizar una vez terminada la fermentación alcohólica y durante el almacenamiento, en vinos con contenido de calcio > 60-80 ppm, especialmente cuando el pH es > 3.10 - 3.20.

Para acelerar la precipitación del ion calcio es recomendable trabajar sobre vinos límpidos a una temperatura entre 5 y 15 °C; sin embargo, el Cristall Ca también es eficaz a temperaturas más altas y sobre vino turbio, prolongando adecuadamente el tiempo de contacto.

¡ATENCIÓN!

- comprobar el contenido de calcio y la estabilidad tartárica antes y después del tratamiento;
- prestar atención a los posibles cortes posteriores, ya que el vino podría perder la estabilidad.

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente Cristall Ca en un poco de agua y añadirlo a la masa a tratar homogeneizando cuidadosamente. Dejar en contacto durante al menos 7 días aprox. a 15 °C, una leve agitación acelera la acción, al final del tratamiento retirar el precipitado con filtración o trasiego. No es necesario enfriar el vino.

DOSIS

20-50 g/hl. Las dosis más altas en los vinos turbios o ricos en coloides protectores o con pH alto (>3,4).

ENVASES

Sacos de 5 kg y de 25 kg.