

# CRISTALL Ca

*Per la stabilizzazione del calcio nei vini*

## CARATTERISTICHE

---

Cristall Ca è a base di tartrato di calcio micronizzato e agisce come potente germe di nucleazione per indurre la precipitazione dello ione calcio nei vini bianchi, rossi e rosati. Essendo completamente insolubile l'eventuale eccesso di Cristall Ca viene allontanato, evitando di incorrere in insidiose code di precipitazione in bottiglia.

## APPLICAZIONI

---

Cristall Ca si può utilizzare dopo la fine della fermentazione alcolica e durante lo stoccaggio sui vini con contenuti in calcio > 60-80 ppm, soprattutto quando il pH è > 3,10 - 3,20.

Per accelerare la precipitazione dello ione calcio è consigliabile lavorare su vini limpidi a temperatura tra 5 e 15 °C; tuttavia Cristall Ca è efficace anche a temperature più alte e su vini torbidi prolungando opportunamente il tempo di contatto.

## AVVERTENZE

---

- controllare il tenore in calcio e la stabilità tartarica prima e dopo il trattamento;
- prestare attenzione in caso di successivi tagli, in quanto il vino potrebbe non risultare più stabile.

## MODO DI IMPIEGO

---

Disperdere accuratamente Cristall Ca in poca acqua e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando con cura. Lasciare a contatto per almeno 7 giorni a ca. 15 °C, una blanda agitazione velocizza l'azione. Al termine del trattamento allontanare il precipitato con filtrazione o travaso. Non è necessario raffreddare il vino.

## DOSI

---

20-50 g/hl. Le dosi più alte per vini torbidi o ricchi in colloidali protettori o con pH elevati (>3,4).

## CONFEZIONI

---

Sacchetti da 5 kg e sacchi da 25 kg.



**Dal Cin Gildo spa**  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)