

CRISTALL STOP

Para la estabilización del calcio y potasio en vinos

CARACTERÍSTICAS

Cristall Stop, a base de tartrato de calcio y bitartrato de potasio, es un polvo muy fino que aporta gérmenes de cristalización en vinos con inestabilidad tartárica.

APLICACIONES

Cristall Stop se utiliza en vinos para precipitar los excesos de iones K y Ca. Se utiliza en la fase de estabilización tartárica y también se puede añadir durante la refermentación en una autoclave para anticipar la precipitación de calcio.

El uso de Cristall Stop permite la estabilización tartárica con un solo paso y se evitan las precipitaciones de calcio en el tiempo en la botella.

¡ATENCIÓN!

- utilizar preferiblemente en vinos límpidos, en el caso de vinos turbios prolongar la duración de la refrigeración hasta lograr la estabilidad del potasio.
- controlar el contenido de calcio antes y después del tratamiento;
- prestar atención a posibles cortes posteriores, ya que el vino podría perder la estabilidad.

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente Cristall Stop en un poco de agua, bajo agitación, y añadir al vino a una temperatura de unos 15 °C. Homogeneizar cuidadosamente y dejar en contacto durante al menos 7 días para facilitar la precipitación del ion de calcio; sucesivamente bajar la temperatura unos pocos grados bajo cero para obtener la precipitación de bitartrato de potasio.

DOSIS

20-40 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 15 kg.