

# 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.



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)