

NUOVO CRISTALLGEN

Rápida y completa precipitación del cremortártaro, con reducción de calcio

APLICACIONES

En la elaboración racional de los vinos el principal problema es la estabilización que se obtiene a través de algunas operaciones, más o menos complejas, donde la destartarización ocupa un papel fundamental, mediante procesos de refrigeración del vino en períodos de tiempo variables.

Todavía no es suficiente con enfriar simplemente la masa bajo cero para obtener la precipitación de los tartratos poco solubles de potasio y calcio. Es necesario provocar, oportunamente, la cristalización de esas sales de forma decidida y rápida, si se quiere salvaguardar el tiempo y la seguridad de los resultados obtenidos.

Las dos versiones de **CRISTALLGEN**, generan en este sentido, en la masa fría de vino, una capa de cristales microscópicos para constituir el germen ideal para la inmediata, sucesiva y total cristalización de los tartratos poco solubles.

Por esta razón se hace evidente y excepcional la importancia que esta aplicación tiene en el campo de la refrigeración, ya sea desde el punto de vista técnico, como del práctico y económico. Es suficiente con pensar que se dobla al menos la capacidad productiva del equipo de frío, con efecto siempre seguro.

Nuovo Cristallgen es un producto destartarizante que se mantiene estable de forma sensible en contra del elemento calcio, en los vinos expuestos a refrigeración. Las dosis aconsejadas permiten precipitar 20-30 mg/l de iones de calcio, interesante sobre todo para aquellos casos de aparición de calcio en el vino de un orden de 80-150 mg/l, no siempre tolerados.

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente **Nuovo Cristallgen** en agua agitando, añadir a la masa del vino a tratar cuando se establezcan temperaturas comprendidas entre 3 °C y 8 °C, mezclando la totalidad de forma uniforme.

DOSIS

De 20 a 40 g/hl. Las dosis mayores están aconsejadas para vinos jóvenes y ricos en acidez fija.

ENVASES

Sacos de 1 kg y 25 kg