

# CRISTALLGEN

*Per la stabilizzazione del bitartrato di potassio*

## CARATTERISTICHE

---

Germi di cristallizzazione selezionati e purissimi, a granulometria controllata per la massima efficacia.

## APPLICAZIONI

---

**Cristallgen** si impiega per la stabilizzazione tartarica a freddo dei vini per favorire la precipitazione degli eccessi di ioni K.

## AVVERTENZE

---

- impiegare preferibilmente su vini limpidi, in caso di vini torbidi protrarre la durata della refrigerazione sino al raggiungimento della stabilità.
- prestare attenzione in caso di successivi tagli, in quanto il vino potrebbe non risultare più stabile.

## MODO DI IMPIEGO

---

Disperdere preventivamente in acqua sotto agitazione e aggiungere alla massa di vino da trattare quando questa ha già raggiunto qualche grado sotto lo zero, mescolando il tutto in modo uniforme. Dopo 3-5 giorni sarà completata la precipitazione.

## DOSI

---

Si impiega a 20-40 g/hl. Le dosi maggiori sono consigliate per i vini giovani o comunque ricchi in acidità fissa.

## CONFEZIONI

---

Sacchetti da 1 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)