

SCHEDA TECNICA:

CRYOKAPPA

CRISTALLIZZANTE PER REFRIGERAZIONE

CARATTERISTICHE SPECIFICHE E UTILIZZO

La refrigerazione, ormai entrata a far parte delle comuni pratiche di cantina, è un trattamento indispensabile per conferire stabilità ai vini.

Lo scopo della stabilizzazione a freddo è di precipitare i tartrati non completamente insolubilizzati o la ridissoluzione di materie coloranti già precipitate evitando che questo avvenga in bottiglia. CRYOKAPPA consente di ridurre notevolmente i tempi di refrigerazione evitando enormi costi energetici e sgradevoli precipitati cristallini in bottiglia.

CRYOKAPPA, grazie alla sua elevata purezza e la formula micronizzata, velocizza con la massima efficacia la precipitazione del potassio in sovra saturazione creando macrocristalli precipitabili di bitartrato di potassio. CRYOKAPPA riduce i tempi di stabilizzazione del vino evitando ossidazioni dovute alla elevata solubilità dell'ossigeno alle basse temperature.

MODALITA' D'UTILIZZO

Disperdere il prodotto in 10 parti di acqua circa. Aggiungere la sospensione alla massa in agitazione e al raggiungimento della temperatura critica. La massima azione cristallizzante di CRYOKAPPA si ottiene ad almeno 2 gradi negativi.

DOSI CONSIGLIATE

20 - 30 g/hl

Le dosi massime si consigliano per vini giovani o quando si vuole diminuire il tempo di refrigerazione.

COMPOSIZIONE

Microcristalli di bitartrato di potassio puro opportunamente selezionati.

IMBALLI

Sacchi	25 kg
Sacchetti	1 kg

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE. USO LIMITATO.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.
TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.**

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.