

## 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.