

CRISTALLGEN DC

Precipitazione rapida e completa del cremortartaro

APPLICAZIONI

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.

De 3 a 5 días de permanencia del vino tratado de esta forma, en el tanque de refrigeración, son suficientes para asegurar la precipitación completa de las sales.

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.

Cristallgen DC es un producto específico para la precipitación del bitartrato de potasio (cremor) en los vinos expuestos a refrigeración, como norma a cualquier grado bajo cero.

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente **Cristallgen DC** en agua agitando, añadir al vino a tratar cuando se haya llegado a temperaturas de bajo cero. Mezclando toda la masa 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.