

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

CRISTALIZADOR RÁPIDO DEL CREMORTÁRTARO

COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio (35%), tartrato neutro de potasio (30,1%), perlita (30%), metabisulfito de potasio (4,9%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo blanco, inodoro.

Coadyuvante para la estabilización del vino en un tratamiento de frío.

El nuevo cristalizador rápido **ENOCRISTAL SUPERACTIVO**, desarrollado por los laboratorios Esseco, permite llevar a cabo el proceso de cristalización del bitartrato de potasio rápidamente y modificando mínimamente la acidez del vino tratado.

De esta manera se consigue reducir de manera importante el ion potasio, con el máximo respeto por la fracción tartárica del vino.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO aprovecha la acción sinérgica de sus componentes optimizando la fase de formación y desarrollo de los cristales de bitartrato.

El bitartrato de potasio utilizado se ha escogido sobre la base de estudios prácticos acerca del tamaño óptimo que el germen de cristalización tiene que presentar para poner en marcha el proceso de cristalización y la precipitación del bitartrato en las soluciones excesivamente saturadas, como el vino tras el enfriamiento.

El tartrato neutro permite neutralizar correctamente la fracción libre de ácido tartárico en equilibrio inestable, sin que ello suponga una excesiva desacidificación, normalmente efectuada por coadyuvantes inorgánicos como carbonatos o bicarbonatos.

El material silíceo presente permite aumentar de manera importante el desarrollo del germen de cristalización, reduciendo los tiempos de proceso.

ENOCRISTAL SUPERACTIVO, por su dosificación equilibrada de metabisulfito de potasio, asegura una protección completa contra los riesgos de oxidación, por efecto de la mayor solubilidad del oxígeno en el vino debido a las bajas temperaturas de elaboración.

La ausencia total en **ENOCRISTAL SUPERACTIVO** de cualquier coadyuvante que pueda modificar las características organolépticas del vino tratado hace que sea perfecto para la estabilización de todos los tipos de vino, y en concreto productos de calidad, cuyos procesos de elaboración exigen mayor especificidad de acción.

APLICACIONES

- Coadyuvante de cristalización para la perfecta estabilización del vino por frío.
- Las elevadas velocidades de formación del cristal y el tamaño del mismo hacen de **ENOCRISTAL SUPERACTIVO** un producto sumamente interesante para las bodegas que trabajan grandes cantidades de vino, permitiendo la mínima inmovilización de los depósitos.
- **ENOCRISTAL SUPERACTIVO** es ideal para cualquier tipo de estabilización tartárica tanto realizada en continuo como por contacto más o menos prolongado.

DOSIS

Las dosis indicativas varían de 20 a 50 g/hL.

Se recomiendan los valores máximos en caso de vinos jóvenes o vinos que exigen tiempos de estabilización muy cortos.

Indicativamente una dosis de 20 g/hL puede eliminar un 30% del ion potasio.

20 g/hL de **ENOCRISTAL SUPERACTIVO** aportan 5 mg/L de SO₂.

MODO DE EMPLEO

El producto tiene que disolverse previamente en agua o vino (15-20%), y añadirse en remontado a la masa a tratar, previamente refrigerada.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 1 kg

Saco de 15 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.