

CRISTAL SPEED

Cristallizzante rapido del cremortartaro

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere bianca, inodore.

Hstab® Cristal Speed è un particolare cristallizzante adatto ad un rapido e completo abbattimento dello ione potassio responsabile dell'instabilità tartarica, con il massimo rispetto dell'equilibrio acido del vino.

Hstab® Cristal Speed sfrutta l'azione sinergica dei suoi componenti per ottimizzare la fase di formazione, accrescimento e precipitazione dei cristalli di bitartrato:

1. il bitartrato di potassio innesca la cristallizzazione e la precipitazione del bitartrato nella condizione di sovrasaturazione del vino alle basse temperature;
2. il tartrato neutro permette una corretta neutralizzazione della frazione libera di acido tartarico in equilibrio instabile, senza comportare peraltro una disacidificazione spinta, normalmente effettuata dai coadiuvanti inorganici;
3. il materiale siliceo presente permette di aumentare considerevolmente l'accrescimento del germe di cristallizzazione e la sua precipitazione riducendo così i tempi del processo.

Infine, la presenza equilibrata di metabisolfito garantisce la protezione dal rischio ossidativo legato alla possibile maggior presenza di ossigeno disciolto alle basse temperature.

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio 35%
Perlite 30%

Tartrato neutro di potassio 30%
Metabisolfito di potassio 5%

Hstab® Cristal Speed non contiene coadiuvanti che possano modificare i caratteri organolettici del vino.

APPLICAZIONI

Hstab® Cristal Speed risulta adatto a tutti i tipi di vino nel corso della stabilizzazione tartarica a freddo. Inoltre, risultando particolarmente idoneo sui vini di elevata qualità per i quali ogni singolo processo di lavorazione richiede la più elevata specificità d'azione.

Hstab® Cristal Speed trova ideale impiego in qualsiasi tipo di stabilizzazione tartarica, sia eseguita in continuo sia per contatto più o meno prolungato.

DOSI

Dose consigliata **da 20 a 50 g/hL**

I valori massimi sono consigliati per i vini giovani, fortemente instabili laddove le necessità di avere le vasche di refrigerazione e di frigoriferi disponibili richiede tempi di stabilizzazione estremamente brevi.

Una dose di 20 g/hL di **Hstab® Cristal Speed** può eliminare circa il 30% dello ione potassio e apporta circa 5 mg/l di SO₂.

MODALITÀ D'USO

Disciogliere preventivamente **Hstab® Cristal Speed** in acqua o vino al 15-20% ed aggiungere la soluzione alla massa da trattare già refrigerata.

CONFEZIONI

Sacchetto in polilaminato	1 Kg
Sacchetto in polilaminato	20 Kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, ben ventilato e lontano da fonte di cattivi odori. Dopo l'apertura richiudere accuratamente la confezione e conservare come sopra.

NOTE

Prodotto per uso professionale e enologico

Conforme al Reg. CE 606/09 e al Codice Enologico Internazionale (Codex OIV 2009)

OGM free