

CRIOSTAR

Cristalizante para Refrigeración

CARACTERÍSTICAS

La Refrigeración "estática" o en "continuo" es una técnica muy extendida para obtener la estabilidad tartárica del vino.

CRIOSTAR es un cristalizante específico que durante la refrigeración ofrece las siguientes ventajas:

- *Reduce a la mitad la duración de la refrigeración con evidentes ventajas para todo el ciclo de estabilización*
- *Reduce los costes energéticos*

CRIOSTAR introducido en la masa de vino refrigerada interfiere con los equilibrios que impiden la cristalización del bitartrato de potasio. De esta forma se elimina el tiempo necesario para la inducción del fenómeno de precipitación, con importantes ventajas para la eficiencia del proceso y con la consiguiente garantía de efectiva estabilización.

La selección de microcristales que actúan como "gérmenes de cristalización" asegura la máxima eficacia para lograr la estabilización tartárica.

DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL , prefiriendo el uso de dosis mayores de CRIOSTAR en vinos jóvenes que son potencialmente más inestables. El uso de dosis en exceso no tiene ninguna contraindicación y acelera aún más la Refrigeración.

MODO DE EMPLEO

Dispersar CRIOSTAR en aproximadamente 10 partes de agua y añadirlo al vino cuando haya alcanzado la temperatura de Refrigeración.

COMPOSICIÓN

Microcristales de bitartrato de potasio adecuadamente seleccionados

ENVASES

Sacos 25 kg
Envases 1 kg

Este producto no está clasificado como peligroso por tanto no requiere hoja de datos de seguridad.