



CRYSTALFLASH®

Estabilizante para precipitaciones tartáricas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Es un catalizador que acelera la cristalización del bitartrato de potasio y del tartrato neutro de calcio en los vinos en fase de refrigeración.

Crystalflash provoca en el vino frío a -3 y -5°C una repentina reacción, debida a la modificación del pH por el aporte de sales potásicas que lo componen, con la consecuente formación instantánea de una finísima nube de microcristales en estado incipiente, actuando como centros de cristalización para nuevos cristales de cremor. Estos cristales, fusionándose entre ellos, forman núcleos más gruesos, que precipitan fácilmente. Debido a la dificultad de evitar aumentos de temperatura durante la conservación del vino en depósitos isoterms, es útil aprovechar al máximo las temperaturas más bajas durante un tiempo más corto, con el fin de obtener mayores precipitaciones de cremor y de materia colorante en estado coloidal: **Crystalflash** permite obtener una inmediata cristalización del cremor.

Manteniendo el vino a bajas temperaturas durante tiempos limitados, se evita una posible redisolución de la materia colorante ya precipitada en la refrigeración.

Con **Crystalflash** los tiempos de refrigeración se reducen a sólo 3-5 días, con posibilidad de una mayor utilización de los depósitos isoterms y por consiguiente con un aumento proporcional de la disponibilidad de la capacidad refrigerante.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bicarbonato de potasio, tartrato potásico ácido y neutro, bentonita activada, suspensivante inerte.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 40 g/hL según la velocidad de precipitación que se desee obtener.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua tibia y agregar al vino en remontado durante la fase final de refrigeración.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 20 kg.

Saco de 10 kg netos.

Saco de 25 kg netos.

