



CREMOR Stop Extra 40

Acido metatartarico purissimo



→ DESCRIZIONE TECNICA

Cremor Stop Extra 40 è un acido metatartarico purissimo il cui indice di esterificazione è stato portato a valori costantemente superiori ai 40°, cioè ai più alti livelli tecnicamente ottenibili.

Questo processo fisico-chimico esalta al massimo le sue proprietà inibitrici nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio nei vini portati alle basse temperature.

Cremor Stop Extra 40 sostituisce o coadiuva vantaggiosamente la refrigerazione dei vini, perché con questa non vengono precipitati completamente i tartrati, ed i tempi di refrigerazione risultano sempre troppo lunghi.

Alle normali temperature di pastorizzazione e di conservazione estiva dei vini avviene una parziale idrolisi dell'acido metatartarico dell'ordine del 30-40%, per prodotti a basso indice di esterificazione (33-35), mentre l'idrolisi è ridotta solo al 5-7% per prodotti ad indice più elevato, come **Cremor Stop Extra 40**.

Nei vini, **Cremor Stop Extra 40** presenta una curva di idrolisi nel tempo meno accentuata rispetto ai prodotti tradizionali a basso indice di esterificazione, consentendo di prolungare la durata dell'inibizione di altri 3-5 mesi. È consigliabile aggiungere **Cremor Stop Extra 40** sempre dopo o lontano dalla disacidificazione dal trattamento con ferrocianuro di potassio, in quanto la sua azione complessante sul potassio e sul calcio impedirebbe il normale decorso del trattamento.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido metatartarico ad indice di esterificazione superiore al 40%.

→ DOSI D'IMPIEGO

10 g/hL di vino.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in acqua fredda, prima di aggiungerla alla massa di rimontaggio.

Eventuali comparse di opalescenze (od un aumento del fenomeno Tyndall), dovute sia all'elevato indice di esterificazione di questo prodotto che alla presenza nel vino di sostanze proteiche a basso tenore di tannino, sono facilmente eliminabili con una filtrazione eseguita 12-24 ore dopo l'aggiunta di **Cremor Stop Extra 40**.





CREMOR Stop Extra 40

Si consiglia di aggiungere **Cremor Stop Extra 40** sempre dopo e lontano dall'aggiunta di carboni decoloranti e deodoranti, di chiarificanti organici (gelatine, albumine, caseine, caseinati ecc.) ed inorganici (bentoniti, sol di silice).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

