

CRYOKAPPA

Cristallizzante per refrigerazione

CARATTERISTICHE

La refrigerazione, ormai entrata a far parte delle comuni pratiche di cantina, è un trattamento indispensabile per conferire stabilità ai vini.

Lo scopo della stabilizzazione a freddo è di precipitare i tartrati non completamente insolubilizzati o la ridissoluzione di materie coloranti già precipitate evitando che questo avvenga in bottiglia.

Cryokappa consente di ridurre notevolmente i tempi di refrigerazione evitando enormi costi energetici e sgradevoli precipitati cristallini in bottiglia.

Cryokappa, grazie alla sua elevata purezza e la formula micronizzata, velocizza con la massima efficacia la precipitazione del potassio in sovra saturazione creando macrocristalli precipitabili di bitartrato di potassio.

Cryokappa riduce i tempi di stabilizzazione del vino evitando ossidazioni dovute alla elevata solubilità dell'ossigeno alle basse temperature.

DOSAGGIO

- Dose 20 - 30 g/hL

Le dosi massime si consigliano per vini giovani o quando si vuole diminuire il tempo di refrigerazione.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il prodotto in circa 10 parti di acqua. Aggiungere la sospensione alla massa in agitazione e al raggiungimento della temperatura critica. La massima azione cristallizzante di **Cryokappa** si ottiene ad almeno 2 gradi negativi.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

COMPOSIZIONE

Microcristalli di bitartrato di potassio puro, E336 (i), opportunamente selezionati.

Granulometria : 70% < 70 µm.

CONFEZIONAMENTO

Pacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.
L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.
L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.
Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.