

# KYLMÄ® MISTRAL

**Nuova generazione di stabilizzante tartarico  
nei confronti delle precipitazioni del bitartrato di potassio**

## CARATTERISTICHE

**Kylma® MISTRAL** è una soluzione appositamente dedicata alla stabilizzazione tartarica e al potenziamento organolettico di vini bianchi, rosati e spumanti.

**Kylma® MISTRAL** è composto dal 5% di poliaspartato di potassio, polisaccaride di acacia ed acidi organici.

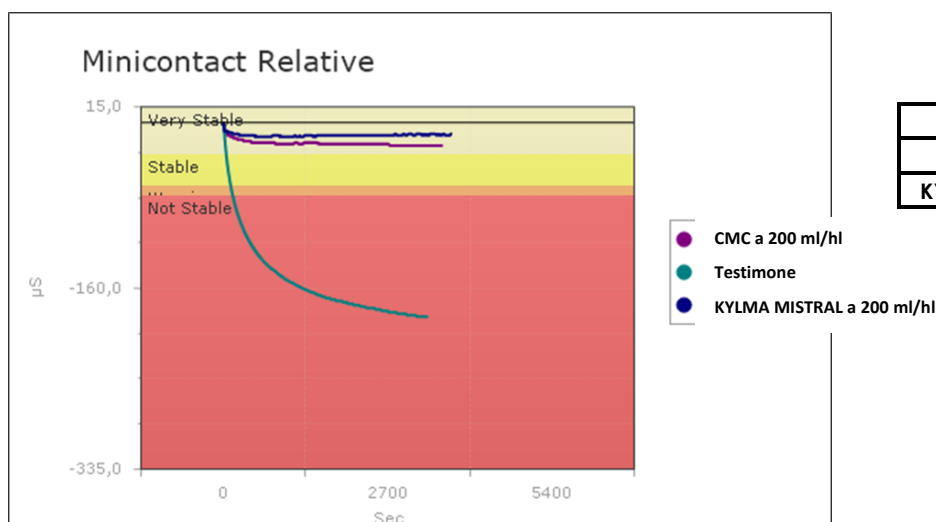
**Kylma® MISTRAL** ha un impatto positivo sulla freschezza, la mineralità e la longevità. Conferisce inoltre pulizia ed apertura aromatica.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**KYLMÄ® MISTRAL** è un prodotto che agisce inibendo la nucleazione e la crescita dei cristalli di bitartrato di potassio presenti nel vino.

Esempi di risultati post-trattamento con KYLMA® MISTRAL

### Chardonnay 2019

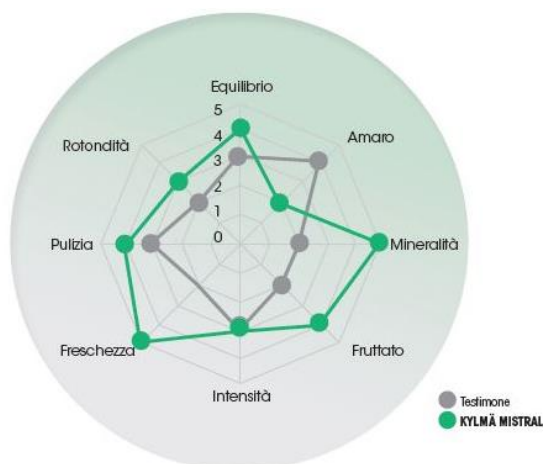


	Minicontatto ( $\mu S$ )
	Test -2°C
Testimone	188,3
CMC 200 ml/hl	21,6
<b>KYLMA MISTRAL 200 ml/hl</b>	<b>11,6</b>

### IMPATTO SULLA FILTRABILITA'

	IF	Vmax
Testimone	7.94	1729
<b>KYLMÄ MISTRAL 200ml/HL</b>	<b>5.5</b>	<b>2731</b>

$iF = T2 - 2 * T1$   
 $Vmax = 400 + ((400 * T1) / iF)$   
*T1, T2, tempo in secondi per la filtrazione di 200 e 400 ml su membrana a 0,45  $\mu m$*



**KYLMA® MISTRAL** risponde perfettamente alle esigenze di mercato dei vini bianchi, rosati e spumanti in autoclave garantendo, oltre la stabilità tartarica, freschezza, mineralità, longevità e grande apertura aromatica.

## APPLICAZIONI

**KYLMA® MISTRAL** è raccomandato per l'applicazione su vini **bianchi, rosati e spumanti in autoclave indipendentemente dal loro livello di instabilità.**

**KYLMA® MISTRAL non stabilizza il tartrato di calcio.**

Come l'acido metatartarico e CMC, **KYLMA® MISTRAL può reagire con lisozima.**

I vini devono **essere proteicamente stabili.**

Chiedere consiglio al proprio enologo.

## DOSAGGIO

Dosaggio: da 10 a 20 cL/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 20 cL/hL

## MODALITÀ D'USO

**Su vini bianchi, rosati e spumanti:**

su vino finito limpido e pronto per l'imbottigliamento

**Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare in conformità con le normative vigenti.

## CONFEZIONAMENTO

Taniche da 20 L e big da 1000 L

## CONSERVAZIONE

Imballaggio integro, sigillato, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e senza odori. Teme il gelo.

Imballaggio aperto: utilizzare entro 1 settimana.

SOFRALAB non può essere ritenuta responsabile in caso di trattamento non corretto o errate operazioni di cantina.

Le informazioni di cui sopra corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Essi sono dati senza impegno o garanzia fino a quando le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo. Essi non liberano l'utente dalla conformità con la legislazione applicabile e dati di sicurezza. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.