OENOFRANCE

STABILIZZANTI

KYLMÄ® MISTRAL

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

CARATTERISTICHE

KYLMÄ® MISTRAL è una soluzione appositamente dedicata alla stabilizzazione tartarica ed al potenziamento organolettico di vini bianchi, rosati e spumanti in autoclave .

KYLMÄ® MISTRAL è una soluzione a base di poliaspartato di potassio, gomma arabica seyal specificatamente selezionata ed acidi organici.

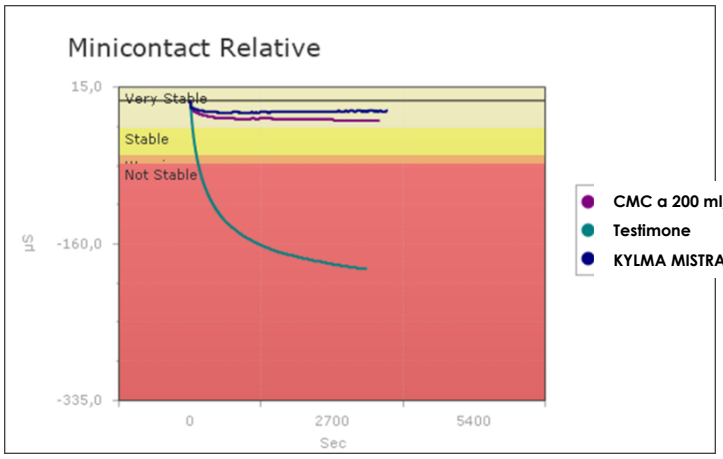
KYLMÄ® MISTRAL ha un impatto positivo sulla freschezza, la mineralità e la longevità. Permette inoltre pulizia ed apertura aromatica.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

KYLMÄ® MISTRAL è un prodotto che agisce sull'inibizione dei cristalli (nucleazione) e sulla crescita dei micro cristalli di bitartrato di potassio presenti nel vino.
La specificità della gomma seyal selezionata per la preparazione di **KYLMÄ® MISTRAL è la sua altissima microfiltrabilità.**

Esempi di risultati post-trattamento con KYLMÄ® MISTRAL

Chardonnay 2019



	Minicontatto (µS)
	Test -2°C
Testimone	188,3
CMC 200 ml/hl	21,6
KYLMA® MISTRAL 200 ml/hl	**11,6**

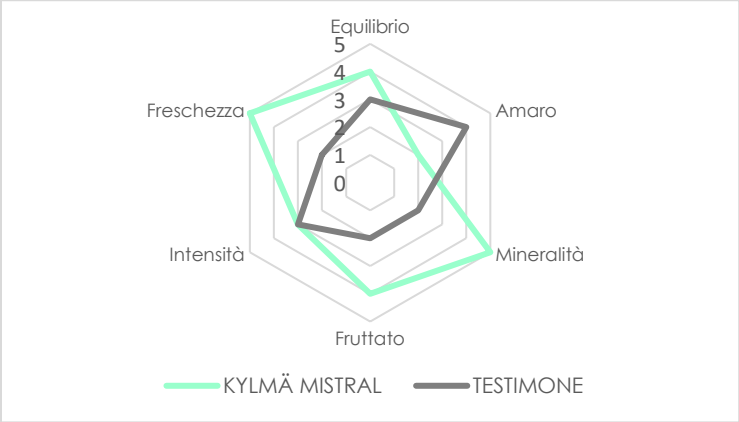
IMPATTO SULLA FILTRABILITA'

	IF	Vmax
Testimone	7.94	1729
KYLMÄ® MISTRAL 200ml/HL	5.5	2731

*IF= T2-2*T1*
*Vmax= 400 + ((400*T1)/IF)*
T1, T2, tempo in seconde per la filtrazione di 200 e 400 ml su membrana a 0,45µ.

158/2023 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**



KYLMÄ® 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

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

KYLMÄ® MISTRAL non stabilizza il tartrato di calcio.
Come l'acido metatartarico e CMC, **KYLMÄ® MISTRAL può reagire con lisozima.**
I vini devono **essere proteicamente stabili.**
Chiedere consiglio al proprio enologo.

DOSAGGIO

Dose d'uso: da 10 a 20 cL/hL
Dose legale massima secondo le attuali normative dell'UE: 20 cL/hL

MODALITÀ D'USO

Su vini bianchi, rosati e spumanti
su vino finito limpido e pronto per l'imbottigliamento

Questo prodotto può essere aggiunto direttamente senza necessità di reidratazione: è DROP&GO!

Precauzione d'uso:
Prodotto per uso vino ed esclusivamente professionale.
Utilizzare in conformità con le normative vigenti.

CONFEZIONAMENTO

Taniche da 20L e big da 1000L

CONSERVAZIONE

Imballaggio integro, sigillato, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e senza odori. Senza gelo.
Imballaggio aperto: utilizzare in breve tempo.
SOFRALAB non può essere ritenuta responsabile in caso di trattamento non corretto o errate operazioni di cantina.

Le informazionidi cui sopra corrispondonoallo 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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**