



CRYSTALFLASH®

.....
 Cristallizzante lampo del cremortartaro



→ DESCRIZIONE TECNICA

Crystalflash è un catalizzatore accelerante la cristallizzazione del bitartrato di potassio e del tartrato neutro di calcio nei vini in fase di refrigerazione.

Crystalflash provoca nel vino freddo a -3 -5°C una repentina reazione, dovuta alla modificazione del pH per l'apporto dei sali potassici che lo compongono, con conseguente formazione istantanea di una fittissima nube di microcristalli allo stato nascente, fungenti da centri di cristallizzazione per nuovi cristalli di cremore.

Questi cristalli, saldandosi fra loro, formano nuclei sempre più grossi, che precipitano facilmente. Essendo difficile evitare aumenti di temperatura durante la conservazione del vino in vasche frigo, è utile sfruttare in modo ottimale le temperature più basse nel tempo più breve, allo scopo di ottenere le maggiori precipitazioni possibili di cremore e di sostanza colorante allo stato colloidale: **Crystalflash** permette di ottenere una immediata cristallizzazione del cremore.

Mantenendo il vino alle basse temperature per tempi limitati, si scongiura così una possibile ridissoluzione della sostanza colorante già precipitata in refrigerazione. Con **Crystalflash** i tempi di refrigerazione vengono ridotti a soli 3-5 giorni, con possibilità di maggior utilizzazione dei tanks frigoriferi e quindi con proporzionale aumento di disponibilità della capienza frigo.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio bicarbonato, tartrato di potassio acido e neutro, bentonite attivata, sospensivante inerte.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 40 g/hL secondo la velocità di precipitazione che si desidera ottenere.

→ MODALITÀ D'USO

La dose di **Crystalflash**, preventivamente sciolta in acqua, meglio se tiepida, va aggiunta al vino in rimontaggio nella fase finale di raffreddamento, quando il vino si trova alle temperature più basse.

→ 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

Sacchi da kg 25 netti.

