



CREMOR Stop Extra 40

Acido metatartarico purisimo

→ DESCRIPCION TECNICA

Cremor Stop Extra 40 es un ácido metatartárico purísimo cuyo índice de esterificación es superior a los 40°, es decir, a los más altos niveles técnicos obtenibles. Este proceso físicoquímico resalta al máximo sus propiedades inhibitoras con respecto a las precipitaciones de bitartrato de potasio y de tartrato neutro de calcio en los vinos a bajas temperaturas.

Cremor Stop Extra 40 sustituye o coadyuva ventajosamente la refrigeración de los vinos, ya que por este medio no se precipitan completamente los tartratos, y los tiempos de refrigeración resultan siempre muy largos.

A normales temperaturas de pasteurización y de conservación veraniega de los vinos, se produce una parcial hidrólisis del ácido metatartárico en razón 30-40% para productos con bajo índice de esterificación (33-35), mientras la hidrólisis se ha reducido al 5-7% para productos con índices más elevados, como **Cremor Stop Extra 40**.

En los vinos, **Cremor Stop Extra 40** presenta una curva de hidrólisis con el transcurso del tiempo menos pronunciada con respecto a los productos tradicionales de bajo índice de esterificación, permitiendo prolongar el período de inhibición por otros 3-5 meses.

Es aconsejable añadir **Cremor Stop Extra 40** siempre después o distanciadamente de las desacidificaciones y del tratamiento con ferrocianuro de potasio, dado que su acción complejante sobre el potasio y el calcio impediría el normal desarrollo del tratamiento.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Acido metatartárico con índice de esterificación superior al 40%.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 g/hL de vino.





CREMOR Stop Extra 40

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en agua fría, antes de añadirla a la masa en remontaje.

Una posible aparición de opalescencias (o un aumento del fenómeno Tyndall), ya sea debido al elevado índice de esterificación de este producto, o bien a la presencia en el vino de sustancias proteicas de bajo contenido de tanino, son fácilmente eliminables con una filtración efectuada 12-24h horas después de haberse añadido **Cremor Stop Extra 40**.

Se aconseja añadir **Cremor Stop Extra 40** siempre después y distanciadamente de añadir carbón decolorante y desodorante, clarificantes orgánicos (gelatina, albumina, caseinatos, etc.) e inorgánicos (bentonitas, sol de sílice).

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto.

