







CREMOR Stop Extra 40

Acido metatartarico purisimo

-> DESCRIPCION TECNICA

Cremor Stop Extra 40 es un ácido metatartárico purísimo cuyo indice de esterificación es superior a los 40°, es decir, a los más altos niveles técnicos obtenibles. Este proceso físicoquímico resalta al máximo sus propiedades inhibidoras 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 indice 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 indice de esterificación, permitiendo prolongar el período de inhibición por otros 3-5 meses.

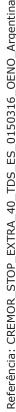
Es aconsejable añadir **Cremor Stop Extra 40** siempre después o distanciadamente de las desacidificaciones y del tratamiento con ferrocianuro de potasio, dado que su acción complejante sobre el potasio y el calcio impediría el normal desarrollo del tratamiento.

-> COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Acido metatartárico con indice 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 fria, antes de añadirla a la masa en remontaje.

Una posible aparición de opalescencias (o un aumento del fenómenos Tyndall), ya sea debido al elevado índice de esterificación deesteproducto, obienala presencia en el vino de substancias proteicas de bajo contenido de tanino, son fácilmente eliminables con una filtración efectuada 12-24h oras des pués de haberse añadido **Cremor Stop Extra 40**.

Se aconseja añadir **Cremor Stop Extra 40** siempre después y distanciadamente de añadir carbón decolorante y des odorante, declarificantes 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.