



CREMOR Stop Extra 40

Ácido metatártarico puríssimo



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um ácido metatartárico puríssimo cujo índice de esterificação é mantido constantemente superior a 40^o, ou seja, nos níveis mais altos tecnicamente possíveis. Este processo físicoquímico exalta ao máximo suas propriedades inibidoras das precipitações de bitartarato de potássio e de tartarato neutro de cálcio nos vinhos submetidos a baixas temperaturas.

Cremor Stop Extra 40 substitui ou ajuda vantajosamente a refrigeração dos vinhos, porque com a refrigeração os tartaratos não precipitam completamente e os tempos de refrigeração resultam sempre demasiado longos.

Nas normais temperaturas de pasteurização e de conservação estival dos vinhos, ocorre uma hidrólise parcial do ácido metatartárico, na ordem dos 30-40% para produtos com um baixo índice de esterificação(33-35). No entanto, esta hidrólise reduz-se para 5-7% em produtos com índices mais elevados, como o **Cremor Stop Extra 40**.

Nos vinhos **Cremor Stop Extra 40** apresenta uma curva de hidrólise no tempo menos acentuada relativamente aos produtos tradicionais permitindo prolongar o período de inibição em cerca de 3-5 meses.

É aconselhável adicionar **Cremor Stop Extra 40** sempre depois ou distante das desacidificações e dos tratamentos com ferrocianeto de potássio, já que a acção complexante sobre o potássio e sobre o cálcio impede o decurso normal do tratamento.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido metatartárico com índice de esterificação superior a 40%.

→ DOSES RECOMENDADAS

10 g/hL de vinho.





CREMOR Stop ExtrA 40

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água fria antes de adicionar à massa em remontagem. Um eventual aparecimento de opalescência (ou aumento do fenómeno Tyndall), deve-se quer ao elevado índice de esterificação deste produto, quer à presença no vinho de substâncias proteicas e de um baixo teor de taninos, e pode ser facilmente eliminada através de uma filtração, efectuada após 1224 horas depois da adição do **Cremor Stop Extra 40**.

Aconselha-se a adicionar **Cremor Stop Extra 40** sempre depois e distante de adições de carvões descorantes e desodorizantes, de clarificantes orgânicos (gelatinas, albuminas, caseinas, caseinatos, etc.) e inorgânicos (bentonites, sol de sílica).

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes com 1 kg em cartões com 20 kg.

