# CREMOR STOP EXTRA 40®

Ácido metatartárico puríssimo

## DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Cremor Stop Extra 40®** é um ácido metatartárico puríssimo cujo índice de esterificação é mantido constantemente superior a 40º, ou seja, nos níveis mais altos tecnicamente possíveis.
Este processo físico-químico 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, nas estações mais quentes, 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 de baixo índice de esterificação, 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 ação 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.

Referência: CREMOR_STOP_EXTRA_40_TDS_PT_0150319_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

# 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), é devido quer ao elevado índice de esterificação deste produto, quer à presença no vinho de substâncias proteicas e de um baixo teor em taninos, e pode ser facilmente eliminada através de uma filtração, efetuada após 12-24 horas depois da adição do **Cremor Stop Extra 40®**.

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

## ⇢ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes em plástico laminado com 1 kg em cartões com 20 kg.

Referência: CREMOR_STOP_EXTRA_40_TDS_PT_0150319_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com