



CRYSTALFLASH®

Cristalizante relâmpago do cremor tartaro



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um catalisador que acelera a cristalização do bitartarato de potássio e do tartarato neutro de cálcio nos vinhos que estão na fase de refrigeração.

Nos vinhos refrigerados a 3-5°C, **Crystalflash** origina uma reacção repentina devida à modificação do pH (provocada pela entrada dos sais de potássio nele contidos), com conseqüente formação instantânea de uma nuvem muito densa de microcristais no estado nascente, que vão agir como centros de cristalização para formar novos cristais de cremor.

Estes cristais unem-se entre si, formando núcleos cada vez maiores que precipitam facilmente. Sendo difícil evitar o aumento de temperatura durante a conservação do vinho em depósitos de refrigeração, é útil aproveitar ao máximo as temperaturas mais baixas no mais curto espaço de tempo, com vista a obter a maior precipitação possível de cremor e das substâncias corantes no estado coloidal.

Crystalflash permite obter uma cristalização imediata do cremor.

Mantendo o vinho a baixa temperatura por tem po limitado, evita-se a possível redissolução das substâncias corantes que já tinham precipitado durante a fase de refrigeração.

Com **Crystalflash** o tempo de refrigeração reduz-se para apenas 3-5 dias, possibilitando uma melhor utilização dos depósitos de refrigeração e também um aumento proporcional da capacidade de refrigeração.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bicarbonato de potássio, tartarato ácido e neutro de potássio, bentonite ativada, suspensor inerte.

→ DOSES RECOMENDADAS

20-40 g/hL segundo a velocidade de precipitação que se quer atingir.

→ MODO DE APLICAR

A dose de **Crystalflash**, previamente dissolvida em água (preferencialmente tépida), adiciona-se ao vinho em remontagem na fase final de refrigeração, quando o vinho se encontrar à temperatura mais baixa.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacote de 1 kg.
Saca com 25 Kg.

