



# CRYSTALFLASH®

.....  
 Erleichtert die Stabilisierung des Weinsteins und verkürzt die  
 Kältespeicherzeit  
 .....



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Crystalflash** ist ein Mittel, das optimiert wurde, um die Kristallisation von Weinsäuresalzen, insbesondere von Kaliumbitartrat und neutralem Kalziumtartrat, in Weinen während der Kühlung zu beschleunigen. Es besteht aus einer gemischten Zusammensetzung ausgewählter Wirkstoffe, die in der Lage sind, im kalten Wein (Temperatur zwischen -3 und -5°C) die sofortige Bildung einer sehr dichten Wolke aufsteigender Mikrokristalle zu bewirken, wodurch die erste und empfindlichere Phase des Keimbildungsprozesses erleichtert wird.

Die Wirkung von **Crystalflash** bewirkt, dass die Kristalle schnell wachsen und sich vollständig absetzen. Dank seiner Formulierung verhindert **Crystalflash** das Auftreten von Oxidationserscheinungen, garantiert eine vollständige Dispersion und eine optimale Verdichtung der Sedimente. Letztendlich verkürzt **Crystalflash** die Kaltstabilisierungszeit in einem Tank auf eine sehr kurze Zeitspanne, in der Regel zwischen 3 und 5 Tagen.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Kaliumbicarbonat, saures und neutrales Kaliumtartrat, aktivierter Bentonit, Hilfsstoff.

## → DOSIERUNG

Von 20 bis 40 g/hL (1.5 – 2.5 lbs./1,000 Gallonen).

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Lösen Sie die Dosis in lauwarmem Wasser auf und fügen Sie sie durch Umpumpen in der letzten Phase der Abkühlung hinzu.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, fern von direktem Sonnenlicht und Hitze.  
 1 kg netto Packungen.  
 25 kg netto Säcke.

