



# CRISTALLITE®

ESTABILIZANTE TECNOLÓGICO

## COMPOSICIÓN



Tartrato ácido de potasio (E 336) 35 %, Perlita 50 %, tartrato neutro de potasio (E 336) 15 %.

## CARACTERÍSTICAS



CRISTALLITE® es un cristalizador que a bajas temperaturas permite la rápida formación de cristales de Bitartrato modificando mínimamente la acidez del vino tratado. Su gran eficacia permite la disminución del 40% del valor inicial de potasio. El Tartrato neutro de potasio, salificando ligeramente el ácido tartárico, causa la formación de microcristales óptimo para desencadenar la precipitación de bitartrato en sobresaturación en el vino. La Perlita facilita el aumento del germen de cristalización permitiendo la reducción de tiempos del proceso

## APLICACIONES



CRISTALLITE® se utiliza en todo tipo de estabilización tartárica continua y discontinua. Se recomienda el uso de CRISTALLITE® a temperaturas del vino cercanas al punto de congelación (aproximadamente la mitad del alcohol) y con productos clarificados y filtrados. Previamente al refrigerado el cristalizador tiene que disolverse antes en agua o vino (15-20%), y ser añadido asegurando un adecuado movimiento al producto a tratar.

**Para el uso de CRISTALLITE® atenerse a las normas de ley vigentes.**



# CRISTALLITE®

ESTABILIZANTE TECNOLÓGICO



## USO

Una vez alcanzada la temperatura del tratamiento, añadir CRISTALLITE® previamente dispersada en agua, asegurando una agitación adecuada.



## DOSIS

Las dosis indicativas varían de 20 a 40 g/hL.  
Se recomiendan los valores máximos en caso de vinos jóvenes o vinos que exigen tiempos de estabilización muy cortos.



## ENVASES

Bolsas de 1 y 20 kg.



## CONSERVACIÓN

Conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.



## PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.