

CRIOSTAR

Kryštalizátor pre chladenie

VLASTNOSTI

“Statické” alebo “kontinuálne” chladenie sú rozšírenými technikami na získanie stability vínanov vo víne.

CRIOSTAR je špecifický kryštalizátor, ktorý pri chladení prináša nasledujúce výhody:

- skracuje na polovicu dobu chladenia so zrejmyými výhodami pre celý cyklus stabilizácie;
- redukuje energetické náklady,

CRIOSTAR, ktorý je pridaný do chladenej masy vína, zasahuje do rovnováhy, ktorá bráni kryštalizácii bitartrátu draselného. Takto sa anuluje doba indukcie fenoménu vyzrážania s významnými výhodami pre účinnosť procesu a následnou bezpečnosťou efektívnej stabilizácie.

Selekcia mikrokryštálov, ktoré fungujú ako “kryštalizačné zárodky” zabezpečuje maximálnu účinnosť na dosiahnutie stability vínanov.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

20-30/hl – vyššie dávky pre mladé a potenciálne nestabilnejšie vína.

Prípadné nadmerné použitie nemá kontraindikácie a skracuje následne dobu chladenia.

Rozpustiť produkt CRIOSTAR vo vode rovnajúcej sa cca. 10-násobku jeho hmotnosti a roztok pridať do vína, keď dosiahlo teplotu chladenia.

ZLOŽENIE

Mikrokryštály bitartrátu draselného, vhodne vyselektované.

BALENIA

Vrecká po 1 kg - vrecia po 25 kg

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.