



CRISTALLIZZANTE DEL CREMOR TARTARO EB

1- PROPIETA'

Durante la refrigerazione, è indispensabile la presenza di germi di cristallizzazione che costituiscono il centro sub-microscopico attorno al quale si accrescerà il cristallo vero e proprio. E' evidente quindi l'utilità di un'aggiunta intenzionale di nuclei di cristallizzazione in fase di refrigerazione.

Il *CRISTALLIZZANTE DEL CREMOR TARTARO* aggiunto al vino, provoca microzone di sovrasaturazione di ioni potassio e tartrato ove è massima la probabilità di avere la formazione di una nube fittissima di cristalli submicroscopici di bitartrato di potassio, nucleo ideale di precipitazione. Si innesca così una rapida precipitazione dei tartrati tale da ridurre i tempi e i costi di refrigerazione.

2- MODALITA' DI IMPIEGO

Sciogliere il *CRISTALLIZZANTE DEL CREMOR TARTARO* in acqua e aggiungere la soluzione alla massa verso le temperature più basse.

3- COMPOSIZIONE

Cremore di tartaro 55% - Bentonite purificata 45%: montmorillonite (attiva sulle microproteine instabili).

Conforme alle vigenti legislazioni Nazionali e Comunitarie.

4-CONFEZIONAMENTO

Da Kg 1

Da kg 25