

CALDEVIN

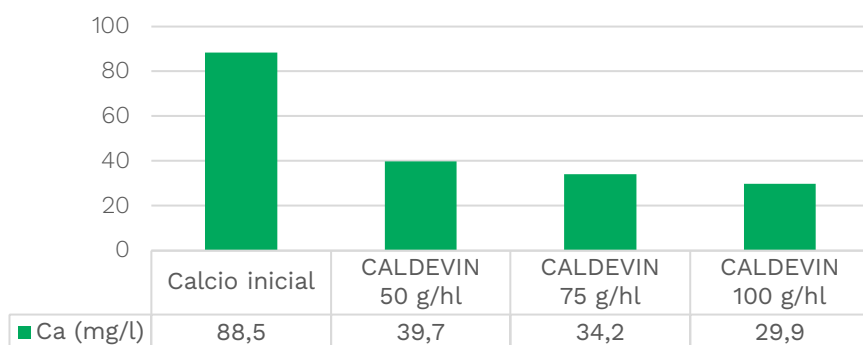
Tartrato neutro de calcio micronizado

CARACTERÍSTICAS

Caldevin es un coadyuvante enológico que promueve la eliminación del calcio inestable. Provoca la formación de cristales de tartrato cálcico, reduciendo así el riesgo de precipitaciones tartáricas. El tartrato neutro de calcio micronizado es muy selectivo en la eliminación de calcio.

APLICACIÓN

Caldevin se emplea sobre vino con potenciales problemas de precipitaciones por sales de tartrato cálcico. Su uso reduce la concentración de calcio inestable.



Ensayo realizado en el laboratorio de Agrovin sobre vino Rosado (2023)

COMPOSICIÓN

Tartrato neutro de calcio micronizado (E354).

DOSIS

Dosis recomendada: 50-100 g/hl

Dosis máxima legal: 200g/hl

MODO DE EMPLEO

Suspender **Caldevin** en 5 veces su peso en vino y añadir al volumen total del vino. Agitar durante 60 min.

Dejar actuar durante 10 días a temperatura controlada entre 8-14°C.

Tras el tratamiento debe filtrarse el vino, para favorecer la eliminación de los cristales de tartrato cálcico.

Precauciones de trabajo

La efectividad del tratamiento con **Caldevin** depende de factores como la limpidez del vino, la concentración de calcio, la temperatura, el tiempo de tratamiento, etc. Para conocer la dosis efectiva de **Caldevin** se recomienda realizar ensayos previos en el laboratorio.

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1014 (REV.0)

Riqueza [%]	> 98
Humedad [%]	< 2,5
Poder rotatorio [°]	7,0 – 7,4
Sulfatos [mg/kg]	< 1000
Metales pesados [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.