

Cremorvin

Tartrato neutro de calcio micronizado.

CARACTERÍSTICAS

Cremorvin es bitartrato potásico, utilizado en enología como acelerador de la cristalización y precipitación de bitartratos en los vinos.

APLICACIÓN

Cremorvin se emplea sobre vino durante la refrigeración. Actúa como núcleo de cristalización del bitartrato potásico inestable de los vinos, acortando el período de tratamiento por frío en la estabilización tartárica.

COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio (E336).

DOSIS

Estabilización por "semicontacto" 7-10 días	20-40 g/hl
Estabilización por "contacto" 4-6 horas	4 g/l
Estabilización "en continuo"	2-5 g/l

MODO DE EMPLEO

Cremorvin se utiliza sobre vino clarificado:

Dispensar Cremorvin en 5 veces su peso en agua fría (200 g de Cremorvin en 1 litro de agua) y añadir al volumen total del vino con suave agitación.

Precauciones de trabajo:

Cremorvin debe mantenerse en suspensión en el vino durante al menos 4-6 horas.

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

Partículas de tamaño < 150 µm: > 99 %.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 064 (rev.8)	
Riqueza [%]	> 99.5
Humedad [%]	< 0.5
pH [1%]	3.3 – 3.5
Na [%]	< 1
Oxalatos [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Código Alimentario Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones