

# CALDEVIN

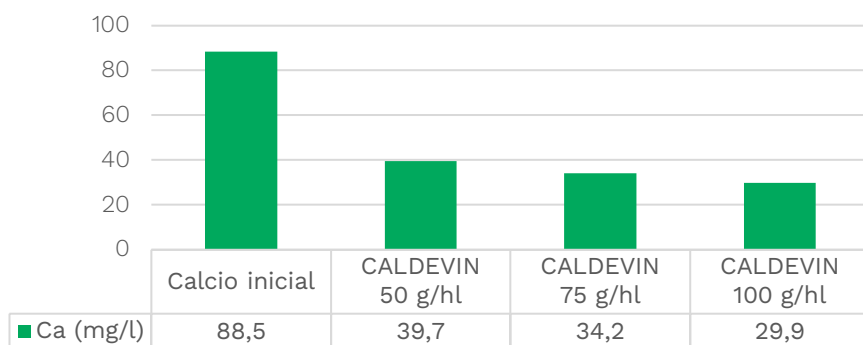
## Tartrato di calcio neutro micronizzato

### CARATTERISTICHE

Caldevin è un coadiuvante enologico che favorisce l'eliminazione del calcio instabile. Provoca la formazione di cristalli di tartrato di calcio, riducendo così il rischio di precipitazioni tartariche. Tartrato di calcio neutro Il tartrato di calcio micronizzato è molto selettivo nell'eliminazione del calcio.

### APPLICAZIONE

Caldevin viene utilizzato su vini con potenziali problemi di precipitazione da parte dei sali di tartrato di calcio. Il suo riduce la concentrazione di calcio instabile.



*Test effettuato nel laboratorio di Agrovin su vino rosato (2023)*

### COMPOSIZIONE

Tartrato neutro di calcio micronizzato (E354).

### DOSAGGIO

Dose raccomandata: 50-100 g/hl

Dose massima legale: 200 g/hl

### ISTRUZIONI PER L'USO

Sospendere Caldevin in 5 volte il suo peso in vino e aggiungere al volume totale del vino.

Agitare per 60 minuti. Lasciare agire per 10 giorni a temperatura controllata tra 8-14°C.

Dopo il trattamento, il vino deve essere filtrato per favorire l'eliminazione dei cristalli di tartrato di calcio.

### Precauzioni di lavoro

L'efficacia del trattamento Caldevin dipende da fattori quali la limpidezza del vino, la concentrazione di calcio, la temperatura, la durata del trattamento, ecc. Per determinare il dosaggio efficace di Caldevin, si consiglia di effettuare esami di laboratorio.

## ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 1014 (REV.0)

Ricchezza [%]	> 98
Umidità [%]	< 2,5
Potere rotatorio [°]	7,0 – 7,4
Solfati [mg/kg]	< 1000
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVAZIONE

Conservare nel contenitore originale in un luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, utilizzare il prima possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro 5 anni dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codice Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.