



Cremorvin

Bitartrato di potassio.

CARATTERISTICHE

Cremorvin è Bitartrato di potassio, utilizzato in enologia come acceleratore di cristallizzazione e di precipitazione di bitartrati nei vini.

APPLICAZIONE

Cremorvin si usa nel vino durante il raffreddamento. Agisce come un nucleo di cristallizzazione del bitartrato di potassio instabile dei vini, accorciando il periodo di trattamento a freddo nella stabilizzazione tartarica.

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio (E336).

DOSE

Stabilizzazione da "semicontatto" <i>7-10 giorni</i>	20-40 g/hl
Stabilizzazione da "contatto" <i>4-6 ore</i>	4 g/l
Stabilizzazione "in continuo"	2-5 g/l

MODALITA' DI UTILIZZO

Cremorvin si utilizza in vini chiarificati:

Sciogliere **Cremorvin** in 5 volte il suo peso in acqua fredda (200 g di **Cremorvin** in 1 litro d'acqua) e aggiungere al volume totale di vino agitando delicatamente.

Precauzioni nella lavorazione:

Cremorvin deve rimanere in sospensione nel vino per almeno 4-6 ore.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca cristallina.

Particelle di dimensioni < 150 µm: > 99 %.

PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 064 (REV.8)

Concentrazione [%]	> 99,5
Umidità [%]	< 0,5
pH [1%]	3.3-3.5
Na [%]	< 1
Ossalati [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.