

CALDEVIN

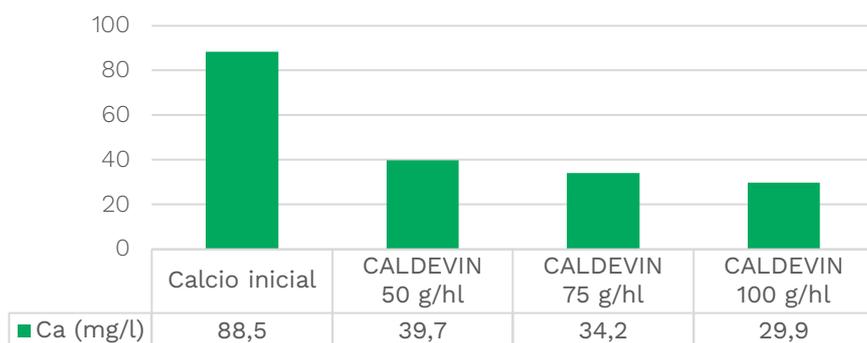
Tartarato de cálcio neutro micronizado

CARACTERÍSTICAS

Caldevin é um adjuvante enológico que favorece a eliminação do cálcio instável. Provoca a formação de cristais de de cristais de tartarato de cálcio, reduzindo assim o risco de precipitações tartáricas. O tartarato de cálcio micronizado é muito seletivo na eliminação do cálcio.

APLICAÇÃO

Caldevin é utilizado em vinhos com problemas potenciais de precipitação por sais de tartarato de cálcio. O seu reduz a concentração de cálcio instável.



Teste efectuado no laboratório de Agrovin sobre o vinho Rosé (2023)

COMPOSIÇÃO

Tartarato neutro de cálcio micronizado (E354).

DOSAGEM

Dose recomendada: 50-100 g/hl

Dose máxima legal: 200g/hl

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Suspender Caldevin em 5 vezes o seu peso em vinho e adicionar ao volume total de vinho. Agitar durante 60 minutos.

Deixar atuar durante 10 dias a uma temperatura controlada entre 8-14°C.

Após o tratamento, o vinho deve ser filtrado para ajudar a eliminar os cristais de tartarato de cálcio.

Precauções de utilização

A eficácia do tratamento com Caldevin depende de factores como a limpeza do vinho, a concentração de cálcio, a temperatura, o tempo de tratamento, etc. Para conhecer a dose eficaz de Caldevin, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais preliminares.

ASPECTO FÍSICO

Pó cristalino branco.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1014 (REV.0)

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

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original num local fresco e seco.

Depois de aberto, utilizar o mais rapidamente possível.

Prazo de validade: até 5 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

O produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2022/68.