



# Cremorvin

Bitartarato potássico.

## CARACTERÍSTICAS

**Cremorvin** é bitartarato potássico, utilizado em enologia como acelerador da cristalização e precipitação de bitartaratos nos vinhos.

## APLICAÇÃO

**Cremorvin** utiliza-se sobre vinho durante a refrigeração. Atua como núcleo de cristalização do bitartarato potássico instável dos vinhos, diminuindo o período de tratamento por frio na estabilização tartárica.

## COMPOSIÇÃO

Bitartarato de potássio (E336).

## DOSES

Estabilização por "semi-contacto" <i>7-10 dias</i>	20-40 g/hl
Estabilização por "contacto" <i>4-6 horas</i>	4 g/l
Estabilização "em contínuo"	2-5 g/l

## MODO DE UTILIZAÇÃO

**Cremorvin** utiliza-se sobre vinho clarificado:

Disolver **Cremorvin** em 5 vezes o seu peso em água fria (200 g de **Cremorvin** em 1 litro de água) e adicionar ao volume total do vinho com agitação suave.

Precauções de trabalho:

**Cremorvin** Cremorvin deve manter-se em suspensão no vinho durante pelo menos 4-6 horas.

## ASPETO FÍSICO

Pó branco cristalino.

Partículas de tamanho < 150 µm: > 99 %.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

### PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

---

Riqueza [%]	> 99,5
Humidade [%]	< 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

### CONSERVAÇÃO

---

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 3 anos a partir do embalamento.

#### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.*