

Cremorvin

Bitartrat de potasiu

CARACTERISTICI

Cremorvin este bitartrat de potasiu, utilizat în oenologie ca accelerator al cristalizării și precipitării bitartraților în vinuri.

APLICARE

Cremorvin se utilizează pe vin în timpul racirii. Acționează ca nucleu de cristalizare a bitartratului de potasiu instabil din vinuri, scurtând perioada de tratament cu frig în stabilizarea tartrică.

COMPOZIȚIE

Bitartrat de potasiu (E336).

DOZĂ

Stabilizare prin „semicontact” 7-10 zile	20-40 g/hl
Stabilizare prin „contact” 4-6 ore	4 g/l
Stabilizare „in flux continuu	2-5 g/l

MOD DE UTILIZARE

Cremorvin se utilizează pe vinul limpezit:
Se diluează Cremorvin în apă rece în proporție de 5 ori greutatea sa (200 g de Cremorvin în 1 litru de apă) și se adaugă la volumul total de vin, agitând ușor.

Precauții de lucru:
Cremorvin trebuie menținut în suspensie în vin timp de cel puțin 4-6 ore.

ASPECT FIZIC

Pudră albă cristalină.
Particule cu dimensiunea < 150 μm: > 99 %.

PREZENTARE

Ambalaj de 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 064 (REV.8)

Concentrație [%]	>99,5
Umiditate [%]	<0,5
pH [1%]	3,3 – 3,5
Na [%]	< 1
Oxalați [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

*Raportat la substanța uscată / **Valoare orientativă.

MOD DE PASTRARE

A se păstra în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, ferit de mirosuri straine

Odată deschis, trebuie utilizat cât mai repede posibil.

Data optimă de consum: 3 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934 și modificărilor ulterioare.