

# Cremorvin

Bitartrat de potasiu.

## Caracteristici

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

## APLICAȚIE

**Cremorvin** se utilizează mai ales la vin în timpul perioadei de refrigerare. Acționează ca un nucleu de cristalizare a bitartratului de potasiu instabil al vinurilor, scurtând perioada de tratament prin frig la stabilizarea tartrică.

## COMPOZIȚIE

Bitartrat de potasiu (E336).

## DOZĂ

Stabilizare prin "semicontact" 7-10 zile	20-40 g/l
Stabilizare prin "contact" 4-6 ore	4 g/l
Stabilizare "continuă"	2-5 g/l

## MOD DE UTILIZARE

**Cremorvin** se utilizează pe vin clarificat:

A se dizolva **Cremorvin** în de 5 ori greutatea sa în apă rece (200 g de **Cremorvin** într-un litru de apă) și a se adăuga volumului total de vin prin agitare ușoară.

Precauții de lucru:

**Cremorvin** trebuie să se mențină în suspensie în vin timp de cel puțin 4-6 ore.

## ASPECT FIZIC

Pudra alba cristalină.

Granulometrie < 150 μm: > 99 %.

## PREZENTARE

Recipient de 25 Kg.

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

---

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

## CONSERVARE

---

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 3 ani de la data ambalarii.

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

*Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.*