



ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Složení:

Dvojná sůl vinanu draselného (35%), neutrální vínán draselný (30,1%), perlit (30%), disiřičitan draselný (4,9%).

Vlastnosti:

Vzhled: stejnorodý bílý prach bez zápachu

ENOCRISTAL SUPERATTIVO je nový rychlý krystalizátor koncipovaný laboratořemi Esseco a který byl testován několika italskými vinaři. Je používán pro rychlou krystalizaci hydrogenvinanu draselného s minimálními účinky na vinnou aciditu.

Draselný iont je velmi redukovaný, bez vlivu na obsah kyseliny vinné.

Příspěvky které tvoří ENOCRISTAL SUPERATTIVO spolu synergicky působí a optimálně podporují formaci a růst krystalů.

Dvojná sůl vinanu draselného byla vybrána po hloubkovém výzkumu najít zárodečné krystaly správné velikosti a spustit krystalizaci a vypadnutí vinného kamene v přesycených roztocích, jako je víno po ochlazení.

Neutrální vínán neutralizuje volnou frakci nestabilní kyseliny vinné bez nadměrného odkyselení, které obecně následuje po užití anorganických látek jako uhličitanu vápenatého nebo hydrogenuhličitanu draselného.

Perlit obsažený v produktu podporuje růst krystalizačního jádra a zkracuje pracovní časy. Díky vyvážené dávce disiřičitanu draselného, se předejde oxidaci, kdy nízké pracovní teploty způsobují větší rozpustnost kyslíku ve víně.

Aplikace:

Žádná ze substancí obsažených v ENOCRISTAL SUPERATTIVO neovlivňuje organoleptické vlastnosti vína, a to z něj dělá ideální produkt pro stabilizaci všech typů vín, zvláště pak u vín prémiových u kterých má každá operace vliv na jejich kvalitu.

ENOCRISTAL SUPERATTIVO vede k rychlé formaci dokonale dimenzovaných krystalů a je proto cenný pomocník pro sklep který zpracuje velké množství vína a potřebuje rychlý koeficient obrátu nádrží.

Dávkování:

Doporučené dávky v rozsahu od 20 do 50 g/hL.

Vyšší dávky jsou vhodná pro mladá vína nebo vína požadující krátké stabilizační časy.

Všeobecně, dávka 20 g/hl může odstranit přibližně 30% z draselného iontu.

20 g/hl ENOCRISTAL SUPERATTIVO dodá 5 mg/l SO₂.

Instrukce pro použití:

Produkt musí být rozpuštěn ve vodě nebo víně (15 - 20% roztok). Přidat do vychlazeného vína a důkladně promíchat pomocí čerpadla.

Uskladnění:

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

Balení:

Sáček 1 kg

Pytel 15 kg

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz