

Bitarflash

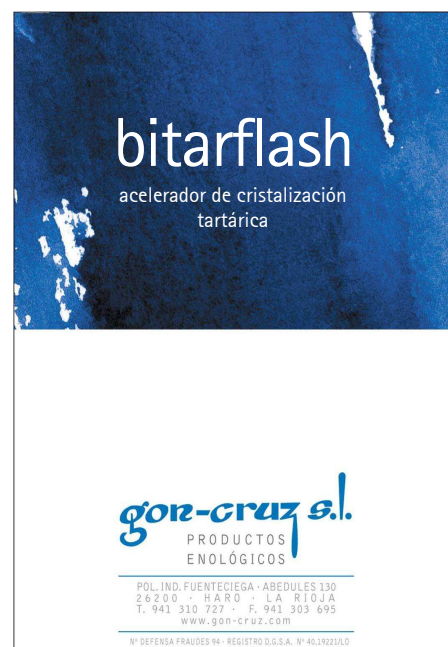
Características:

Bitarflash provoca la cristalización rápida del bitartrato de potasio en los vinos en fase de refrigeración.

Bitarflash crea centros de cristalización para nuevos cristales de cremor que al unirse junto a ellos se agrandan precipitando de esa manera más rápidamente.

COMPOSICION:

Bicarbonato potásico, bitartrato potásico, bentonita sódica activada y caseinato potásico.



Instrucciones de uso:

Incorporar el BITARFLASH al vino previamente enfriado a 0° +- 1° C en el curso de un remontado.

Mantener el vino en agitación durante 4 horas (remontando en circuito cerrado o mejor en un depósito provisto de un homogeneizador) vigilando que la temperatura no pase de 0° + 1°C (preferentemente utilizando depósitos calorifugados).

Dosis:

Dosis: 20-40 gr. / Hl.

Envasado:

Saco de 25 Kg..

Conservación:

Almacenar en un local seco y alejado de los malos olores a temperatura moderada.