

Stabcrist

CMC para evitar precipitación de bitartrato potásico.

Características

Stabcrist es una selección de carboximetil celulosa (CMC) especialmente concebida para evitar la precipitación del bitartrato potásico.

Con la utilización de Stabcrist conseguimos la paralización permanente del crecimiento y caída de los cristales de tártaro que con el paso del tiempo se forman en el vino. Este efecto estabilizante no resulta útil en la formación del tartrato de calcio.

El empleo de este producto se encuentra altamente recomendado para su utilización en vinos blancos ya que su uso en vinos tintos o rosados puede desembocar en un enturbiamiento de los mismos.

Modo de empleo

Aunque debido a sus características podría aplicarse directamente en el vino a tratar, es conveniente la realización de una disolución previa bien sobre agua o vino para lograr la máxima homogeneización posible del producto.

Es necesario esperar un mínimo de 4 días antes de proceder a la filtración del vino para así no colmatar los filtros.

Dosis medias de empleo

75 a 130 ml/hl.

Es conveniente la realización de pruebas en laboratorio para conseguir la dosis adecuada.

Envases y Conservación

Garrafas 10 kg.

Almacenar en un lugar seco y fresco.