



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

KGGEN

SUPERSTABILIZZANTE TARTARICO

Il vino è una soluzione sovrassatura di bitartrato di potassio e in particolari condizioni precipita sottoforma di piccoli cristalli bianchi. L'aumento della quantità di etanolo durante la fermentazione, l'abbassamento della temperatura durante il periodo invernale, un aumento del pH in seguito ad una fermentazione malolattica costituiscono le molteplici cause di precipitazione dei sali dell'acido tartarico. Risulta pertanto indispensabile evitare che questa precipitazione avvenga in bottiglia con ripercussioni negative, di carattere estetico, sul consumatore.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ: Il **KGGEN** è un nuovo prodotto per la stabilizzazione tartarica dei vini ottenuto con processo fisico di micronizzazione del potassio tartrato acido che consente di ottenere microcristalli finissimi che fungono da nuclei di cristallizzazione. Con **KGGEN** viene accelerata la formazione di cristalli di maggiori dimensioni che quindi precipitano rapidamente.

Aggiungendo al vino 20 g/Hl di **KGGEN**, si riduce il tenore di acido tartarico del 31% in un solo giorno. Lo stesso tenore viene raggiunto, nel vino non trattato, dopo 7 giorni di refrigerazione. Dopo due giorni il vino, aggiunto di **KGGEN**, ha un tenore in bitartrato diminuito del 40%. Quindi è perfettamente stabile. Senza **KGGEN** neppure 10 giorni di refrigerazione sarebbero sufficienti. Per il potassio abbiamo un risultato analogo.

Si può dedurre che il vino, qualora non vengano aggiunti idonei germi di cristallizzazione, ben difficilmente, anche dopo una prolungata sosta in vasca di refrigerazione, può raggiungere una perfetta stabilità fisico-chimica.

La refrigerazione comporta una diminuzione del pH da 3,36 iniziale fino a 3,18 dopo soli 2 giorni di trattamento con **KGGEN**. Senza **KGGEN** sono necessari almeno 10 giorni per ottenere un risultato analogo.

Il trattamento con **KGGEN** si ripercuote positivamente sulla stabilizzazione del vino con il freddo. Infatti si ottengono vini molto stabili anche se conservati a basse temperature.

La presenza di germi di cristallizzazione micronizzati comporta, nel vino, l'alterazione del potere dei colloidali protettori nell'inibire la precipitazione del bitartrato. L'aggiunta di **KGGEN** riduce drasticamente il tempo di sosta del vino nei serbatoi coibentati. Ciò si traduce in un risparmio energetico che può raggiungere anche il 60% con una evidente riduzione dei costi.

COMPOSIZIONE: potassio tartrato acido.

APPLICAZIONE: su tutti i vini (bianchi e rossi) che necessitano di una stabilizzazione tartarica efficiente, efficace e molto veloce.

DOSE: 20g/Hl

MODALITÀ DI IMPIEGO: si refrigera il vino da trattare fino a -4°C. Si aggiunge il **KGGEN** omogeneizzando la massa. Dopo 48 ore di sosta il prodotto è perfettamente stabilizzato.



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

CONFEZIONI: pacchi da 1 Kg; scatole da 20 Kg.

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: polvere bianca inodore, solubile in acqua e in soluzioni idroalcoliche.

Prodotto per uso enologico conforme al regolamento CEE 1943/99.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO