



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

# CRISTAL.K

CRISTALLIZZANTE

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 **Cristal.K** è un nuovo prodotto per la stabilizzazione tartarica dei vini ottenuto con un processo fisico di omogeneizzazione dei componenti. Il **Cristal.K** accelera la formazione di cristalli di maggiori dimensioni che quindi precipitano rapidamente.

Aggiungendo al vino 30 g/Hl di Cristal.K, si riduce il tenore di acido tartarico del 20% 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 **CRISTAL.K**, ha un tenore in bitartrato diminuito del 30%. Senza Cristal 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 3,20 dopo soli 5 giorni di trattamento con **Cristal.K**. Senza **Cristal.K** sono necessari almeno 12 giorni per ottenere un risultato analogo.

Il trattamento con **Cristal.K** permette una positivamente sulla stabilizzazione del vino con il freddo. Si ottengono vini stabili anche se conservati a basse temperature.

La presenza di germi di cristallizzazione comporta, nel vino, l'alterazione del potere dei colloidali protettori nell'inibire la precipitazione del bitartrato. L'aggiunta di **Cristal.K** riduce il tempo di sosta del vino nei serbatoi coibentati.

**COMPOSIZIONE:** cremor tartaro, potassio bicarbonato, bentonite, farina perlitica, caseina acida alimentare.

**APPLICAZIONE:** su tutti i vini (bianchi e rossi) che necessitano di una stabilizzazione tartarica.

**DOSE:** 30g/Hl

**MODALITÀ DI IMPIEGO:** si refrigera il vino da trattare fino a -4°C. Si aggiunge il **Cristal.K** omogeneizzando la massa.

**CONFEZIONI:** pacchi da 1 Kg. in scatole da 25 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 1493/99.*

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

**CRCBIOTEK SRL**

Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. [info@crcbiotek.it](mailto:info@crcbiotek.it)