

KRIOGEN

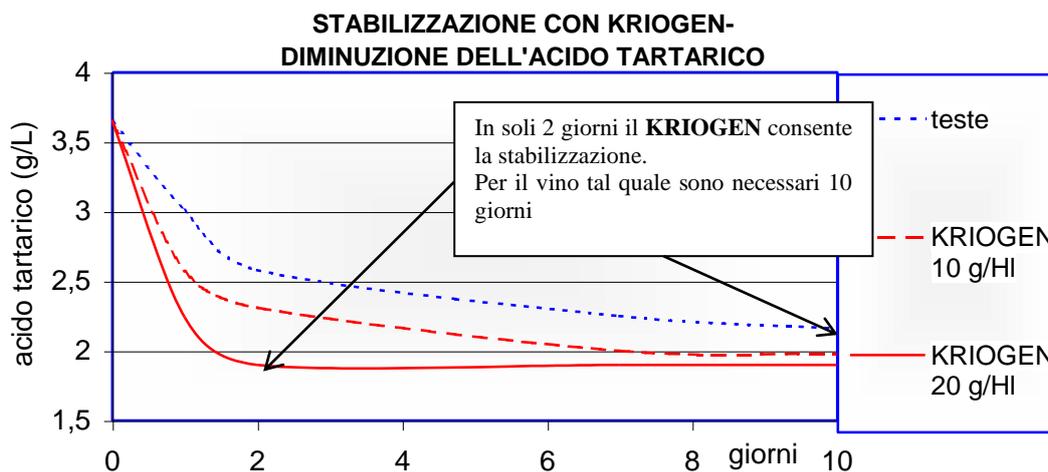
SUPERSTABILIZZANTE PER IL VINO IN REFRIGERAZIONE

Nuovo prodotto per la stabilizzazione dei vini ottenuto con processo fisico di micronizzazione del potassio tartrato acido e neutro.

Il **KRIOGEN** è costituito da microcristalli che si comportano come germi di accrescimento.

Viene accelerata la formazione di cristalli di maggiori dimensioni che quindi precipitano rapidamente.

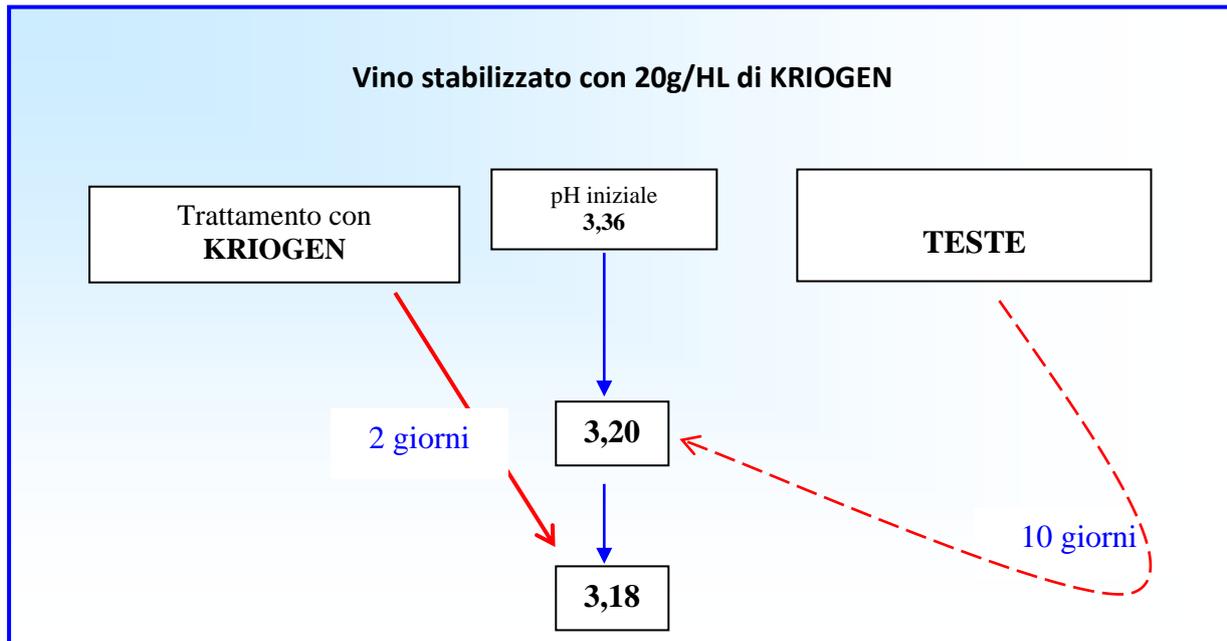
Il bitartrato viene separato dal vino con grande anticipo rispetto alla usuale tecnica di stabilizzazione a freddo.



(estratto dalla sperimentazione di Piracci et al., Istituto Sperimentale per l'Enologia, 1996)

- 20 g di **KRIOGEN** aggiunti ad un HL di vino riducono il tenore di acido tartarico del 39% in un solo giorno.
- Senza **KRIOGEN** lo stesso tenore viene raggiunto dopo 7 giorni di refrigerazione.
- Dopo due giorni il vino, aggiunto di **KRIOGEN**, ha un tenore di bitartrato diminuito del 45%. Quindi è perfettamente stabile.
- Senza **KRIOGEN** neppure 10 giorni di refrigerazione sarebbero sufficienti.
- Si può dedurre che il vino, qualora non vengano aggiunti idonei germi di cristallizzazione, ben difficilmente, anche dopo una eccessiva sosta in vasca di refrigerazione, può raggiungere una perfetta stabilità fisico-chimica che protegge dalla precipitazione dei bitartrati nel prodotto confezionato.
- Anche per il potassio abbiamo un risultato analogo.

STABILIZZAZIONE CON KRIOGEN – DIMINUZIONE DEL Ph



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

Il trattamento con **KRIOGEN** si ripercuote molto 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 altera nel vino il potere inibente la precipitazione del bitartrato, dovuto alla presenza di polimeri proteici.

L'aggiunta di **KRIOGEN** riduce drasticamente il tempo di sosta del vino nei serbatoi coibentati. Osserviamo inoltre che il vino tal quale non raggiunge una perfetta stabilità neppure dopo 10 giorni, perché i serbatoi anche se ben coibentati consentono uno scambio termico con l'ambiente che causa un innalzamento all'interno di circa 0,10 °C al giorno.

È evidente che in tali condizioni, una sosta prolungata gioca un ruolo sfavorevole per la precipitazione del bitartrato.

Il risparmio energetico per conseguire la stabilizzazione del prodotto è notevole; può raggiungere anche il 60%.

Dose: 20g/HL



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

Modalità di impiego:

si refrigera il vino da trattare fino a $-3/-4^{\circ}\text{C}$. Si aggiunge il **KRIOGEN** omogeneizzando la massa. Dopo 48 ore di sosta il prodotto è perfettamente stabilizzato.

Confezioni: pacchi da 1 Kg, sacchi da 25 Kg.

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