

A precipitação de sais do ácido tartárico constitui um defeito que se apresenta com frequência nos vinhos engarrafados. Mesmo que não represente modificações negativas do ponto de vista gustativo ou olfativo, tais precipitados são rejeitados pelo consumidor. Manter o vinho a uma temperatura próxima ao seu ponto de congelamento por 7 ou mais dias, é o sistema - conhecido como Método Clássico - mais utilizado. Tal método, no entanto, apresenta uma eficácia limitada e para determinados tipos de vinhos não resolve o problema a contento, principalmente, em relação aos vinhos jovens e sobretudo no caso de cortes de vinhos que tenham sido estabilizados por este sistema separadamente e produzam uma mudança da composição iônica do produto final. A introdução de núcleos de cristalização, como CRISTALVIN, permite obter uma maior eficácia na estabilização tartárica dos vinhos a frio. CRISTALVIN é um preparado enológico especialmente formulado para agilizar os tempos de refrigeração. Graças a sua formulação, CRISTALVIN pode reduzir os tempos de manutenção do vinho sob refrigeração, com possibilidade de uma melhor utilização dos tanques isolados e consequente aumento da capacidade frigorífica.

## VANTAGENS DE SEU EMPREGO

CRISTALVIN provoca nos vinhos sob refrigeração a formação de núcleos de cristalização, que se unem entre si formando núcleos cada vez maiores, que precipitam facilmente e podem ser rapidamente separados por filtração. Devido a dificuldade em se manter os vinhos sob baixa temperatura, mesmo em tanques isolados ou refrigerados, pois nem sempre o controle automático de temperatura está disponível, a adição de CRISTALVIN é importante para aproveitar ao máximo as temperaturas mais baixas, ou seja, nos primeiros dias do processo, com o objetivo de se obter a maior precipitação possível de bitartrato de potássio.

## IMPORTANTE

As substâncias em forma coloidal atuam como inibidores da cristalização, portanto, os tratamentos de clarificação e filtração, prévios ao tratamento de frio, diminuem o conteúdo dessas substâncias no vinho e assim ajudam para que o tratamento de frio seja mais eficaz.

## DOSES DE USO

20 - 40g/hL (100 litros)

## MODO DE USO

Diluir a dose de CRISTALVIN em 10 partes de água e adicioná-lo ao vinho no momento da refrigeração. Manter sob agitação por aproximadamente 8 horas a fim de ativar a cristalização.

## EMBALAGEM

Saquinhas de 03Kg líq.