



CREMORVIN

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 rechaçados 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 CREMORVIN, permite obter uma maior eficácia na estabilização tartárica dos vinhos a frio. CREMORVIN é um preparado enológico especialmente elaborado para agilizar os tempos de refrigeração. Graças a sua formulação, CREMORVIN pode reduzir os tempos de manutenção do vinho sob refrigeração, com possibilidade de uma melhor utilização dos tanques isolados e consequente otimização da capacidade frigorífica.

VANTAGENS DE SEU EMPREGO

CREMORVIN 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 CREMORVIN 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 com frio, diminuem o conteúdo dessas substâncias no vinho e assim ajudam para que o tratamento de frio seja mais eficaz.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Preparado enológico especialmente elaborado para agilizar os tempos de refrigeração

DOSES

20 a 40 g/hL

MODO DE USO

Diluir a dose de CREMORVIN 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.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 1 kg