



TARTAVIN CA

PRODUTO

TARTAVIN CA é um produto à base de tartarato de cálcio.

COMPOSIÇÃO

Tartarato de cálcio micronizado.

CARACTERÍSTICAS

TARTAVIN CA foi selecionado por sua pureza química, neutralidade organoléptica e estrutura única.

TARTAVIN CA atua como um núcleo de cristalização, favorecendo a formação de cristais de tartarato de cálcio e promovendo a estabilização do cálcio.

O produto não interfere diretamente nas características sensoriais do vinho, entretanto a diminuição da acidez total poderá ter um impacto similar ao do tratamento pelo frio.

INDICAÇÕES

- Estabilização do tartarato de cálcio do vinho
- Redução do teor de cálcio do vinho

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Tartarato de cálcio micronizado puríssimo.

DOSAGEM

Dosagem recomendada:

50 g / hL.(experimentos realizados em vinhos brancos indicam que essa dosagem é amplamente suficiente levando à estabilização do Ca sob refrigeração após 3 a 4 dias. Durante esse período é aconselhável mexer ocasionalmente)

Dosagem máxima legal na UE:
200g/hl.

MODO DE USO

Dissolver no vinho na proporção de 1:20 e adicionar durante a remontagem.

Manter o produto em suspensão até a homogeneização completa em todo o volume. A temperatura do vinho deve estar entre 10 - 15 ° C durante toda a duração do tratamento. Não é necessário resfriar o vinho até -4 ° C. Deixe Tartavin CA em contato com o vinho por 7-15 dias.

No final do tratamento, extrair e / ou filtrar.

EMBALAGEM

1 kg

O produto está em conformidade com:
Codex Enologico International