

Alea Kristall FLASH

COMPOSIZIONE

E336i Bitartrato di potassio (tartrato acido di potassio, cremore di tartaro)

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca.

Granulometria:	
< 200 µm	99%
< 100 µm	85%
< 50 µm	40% circa
Analisi chimica	
Titolo	99,5 - 100,5%
Potere rotatorio	+8,0 - + 9,2°
Umidità	< 0,5%
Solfati	< 500 mg/Kg
Cloruri	< 500 mg/Kg
Ossalati	< 100 mg/Kg
Sodio Na	< 1%
Ferro Fe	< 10 mg/Kg
Arsenico As	< 3 mg/Kg
Mercurio Hg	< 1 mg/Kg
Piombo Pb	< 2 mg/Kg
Metalli pesanti	< 10 mg/Kg

APPLICAZIONI

Alea KRISTALL FLASH favorisce la formazione e l'accrescimento di cristalli di bitartrato di potassio nei vini fungendo da germe di cristallizzazione.

Favorisce la completa e rapida stabilizzazione tartarica a freddo dei vini trattati, in particolar modo con impianti di stabilizzazione a freddo in continuo.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 400 g/hL, in funzione della tipologia di vino da trattare e del trattamento di stabilizzazione utilizzato. In caso di utilizzo su impianti di stabilizzazione a freddo in continuo utilizzare i dosaggi indicati dal produttore dell'impianto.

MODALITA' D'USO

Disperdere **Alea KRISTALL FLASH** direttamente nella massa da trattare, omogeneizzandola accuratamente e mantenendo la soluzione in agitazione.

In caso di utilizzo su impianti di stabilizzazione a freddo in continuo, seguire le modalità di utilizzo indicate dal produttore dell'impianto.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 15 kg Sacco 25 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

