

Alea KRISTALL

COMPOSIZIONE

Bitartrato di potassio, coadiuvante di filtrazione chimicamente inerte.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore bianco.

ALEA KRISTALL è un coadiuvante enologico che favorisce la formazione di cristalli di bitartrato di potassio nei vini, accelerandone di conseguenza la precipitazione.

I sali potassici presenti in **ALEA KRISTALL** modificano gli equilibri chimico fisici di sovra-saturazione, provocando la formazione di micro cristalli di bitartrato di potassio, i quali fungono da germi di cristallizzazione e favorendo la stabilizzazione tartarica dei vini trattati.

APPLICAZIONI

Si raccomanda l'impiego di **ALEA KRISTALL** in fase di stabilizzazione, soprattutto in abbinamento a trattamenti di refrigerazione.

Il suo impiego riduce i tempi di refrigerazione, evitando inoltre eventuali problemi di ri-dissoluzione dei sali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 40 g/hl, in funzione della tipologia di vino da trattare.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEA KRISTALL** in acqua ed aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzandola accuratamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 15 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

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

