

# CX SPEED CRISTAL

## CRISTALLIZZANTE PER USO ENOLOGICO

### COMPOSIZIONE

Tartrato neutro di potassio (E 336) 15%, Bitartrato di potassio (E 336) 35 %, Coadiuvante di sospensione 50%.

### CARATTERISTICHE

CX SPEED CRISTAL è un cristallizzante; a bassa temperatura consente di ottenere una repentina formazione dei cristalli di bitartrato, modificando in modo trascurabile l'acidità del vino. Il tenore di potassio può essere diminuito fino al 60% del valore iniziale.

Il tartrato neutro di potassio, salificando in maniera blanda l'acido tartarico, provoca la formazione di microcristalli nascenti di dimensioni ottimali per innescare la precipitazione del bitartrato in sovrasaturazione presente nel vino. La perlite presente facilita l'accrescimento del germe di cristallizzazione riducendo i tempi del processo.

### IMPIEGHI

CX SPEED CRISTAL può essere utilizzato nei processi di stabilizzazione tartarica continua o discontinua. Per una migliore efficacia, si consiglia l'impiego di CX SPEED CRISTAL su prodotti chiarificati e filtrati, ad una temperatura del vino vicino al punto di congelamento.

**Per l'impiego di CX SPEED CRISTAL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO

Disperdere CX SPEED CRISTAL in acqua, ed aggiungere successivamente al vino mantenuto in agitazione, alla temperatura di trattamento.

### DOSI

Da 20 a 40 g/hL

### CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

### PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il preparato è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021