

TARTRATE DE CALCIUM

СТАБИЛИЗАЦИЯ

Тартрат кальция, тетрагидрат (чистота > 98 %)
Максимальная разрешённая для применения доза: 200 г/гл

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ТАРТРАТ КАЛЬЦИЯ микронизированный является индуктором кристаллизации солей винной кислоты в вине: он провоцирует кристаллизацию тартрата кальция и гидрогенотартрата калия.

При добавлении в вино при отрицательной температуре способствует кристаллизации этих двух солей.

Применение крем де тартр [гидрогенотартрата калия] становится, таким образом, нецелесообразным.

ТАРТРАТ КАЛЬЦИЯ был отобран по своим гранулометрическим показателям [95 % < 100 мкм].

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

ТАРТРАТ КАЛЬЦИЯ микронизированный вводят при лёгком перемешивании, когда температура вина будет несколько ниже 0°C при лёгком перемешивании.

Рекомендуется производить перемешивание постоянно в течение всего процесса стабилизации [при температуре -3/-4°C] для того, чтобы кристаллы находились во взвешенном состоянии.

Применение некоторых вспомогательных материалов [добавок] может замедлить процесс кристаллизации. Если вино оклеено, необходимо его снять с осадка перед тем, как использовать CALCIUM TARTRATE / КАЛЬЦИЯ ТАРТРАТ микронизированный.

↓ ДОЗИРОВКА

Обычно используемые дозы варьируют от 100 до 200 г/гл. Пробная обработка в лабораторных условиях может способствовать определению необходимой дозы.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• 5 кг, 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.