



INIBIÇÃO DA FORMAÇÃO E CRESCIMENTO DE CRISTAIS PARA UMA ESTABILIDADE A LONGO PRAZO

O CRYSTAL STAB É UMA SOLUÇÃO AQUOSA DE ELEVADA PUREZA, FORMULADA À BASE DE GOMA-ARÁBICA HIDROLISADA E CARBOXIMETILCELULOSE (CMC) DE SÓDIO A 10%, DESENVOLVIDA ESPECIFICAMENTE PARA RESPONDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA EM ENOLOGIA.

Particularmente indicada para vinhos brancos, atua de forma eficaz na inibição da cristalização do bitartarato de potássio, prevenindo a formação de depósitos indesejáveis ao longo do tempo. A sua aplicação permite assegurar uma excelente estabilidade físico-química, contribuindo para a preservação da limpidez e da qualidade visual do vinho até ao consumidor final.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CRYSTAL STAB é uma solução prática e eficaz nos processos de filtração.

O **CRYSTAL STAB** foi desenvolvido com matérias-primas cuidadosamente selecionada, sendo uma solução de fácil aplicação e elevada eficácia. Uma das principais vantagens é sua formulação, que evita a colmatagem dos filtros, garantindo um elevado desempenho na microfiltração. Além disso, o **CRYSTAL STAB** pode ser utilizado com conveniência, sendo aplicado apenas algumas horas antes do processo de microfiltração, otimizando ainda mais o seu tempo e os resultados.

CRYSTAL STAB estabiliza os tartaratos em vinhos brancos, especialmente se adicionado antes da microfiltração.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e cor: Líquido ligeiramente opaco e incolor

Composição Solução aquosa de goma arábica (10%), carboximetilcelulose (9%) e dióxido de enxofre (0,18 a 0,36%).

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 200 ml/hL

CMC autorizado na UE ≤ 20 g/hL que equivale a 220ml/hL de **CRYSTAL STAB**.

Goma arábica autorizada na EU ≤ 30 g/hL que equivale a 300ml/hL de **CRYSTAL STAB**.

1. Diluir numa quantidade de vinho equivalente a 5 vezes o seu volume, misturar bem e deixar em repouso durante uma hora.
2. Adicionar ao vinho de forma homogénea através de um tubo *Venturi*.
3. Aplicar exclusivamente em vinhos brancos e rosés com estabilidade proteica; o vinho deve estar perfeitamente límpido e pronto para o engarrafamento.

O tempo entre a adição e a microfiltração depende da turvação e da temperatura do vinho. Se a temperatura for baixa, o vinho não estiver límpido ou o produto não tiver sido bem incorporado, será necessário aguardar mais tempo até que o índice de colmatagem retorne aos valores normais.

Recomenda-se a realização do índice de colmatagem antes do engarrafamento. O produto também pode ser doseado após a microfiltração final através de um sistema de dosagem automática.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25 e 1000kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco, seco e ventilado.

Após abertura armazenar nas condições descritas acima e ter em atenção que a embalagem deverá ser armazenada com a tampa corretamente fechada.

⚠️ ALERGÉNICOS: Sulfitos > 10 mg/L expresso em SO_2 . Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.