
POLYCRISTAL

Producto en base a bitartrato potásico, polivinilpolipirrolidona y diatomeas.
Apto para la elaboración de productos para el consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 y al Food Chemical Codex.

Características Físicas

Aspecto..... polvo
Colorblanco o ligeramente crema
Olor..... neutro

Análisis químicos

Humedad< 2 %

Empleo en Enología

Propiedades: acelera el proceso de precipitación de cristales de bitartrato potásico

Dosis de empleo:

- Vinos blancos y rosados: 30 g/hL.
- Vinos tintos: 40 g/hL

Preparación: hinchar en agua, 10 veces su peso en volumen. Incorporarlo al vino y homogenizarlo mediante remontado, durante la fase final de enfriamiento

Nota: Utilizar un recipiente limpio e inerte

Reglamentación UE: Dosis máxima permitida: 630 g/hl

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 3 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bolsa de 1kg
Caja de 12 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature