

CREMOR STOP EXTRA 40®

Kyselina metavínna nad 40°C
esterifikácie

CREMOR STOP EXTRA 40 je veľmi čistá kyselina metavínna, ktorá sa získava vákuovým zahrievaním kyseliny D-vínnej, pritom esterifikačný index dosiahne konštantnú hodnotu nad 40°C, čo je najvyššia úroveň dosahovaná súčasnou technológiou. Prípravok teda umožňuje maximálnu prevenciu pred vyzrážaním vínanu draselného a neutrálneho vínanu vápenatého, aj pri nízkych teplotách.

NÁHRADA CHLADENIA

Soli kyseliny vínnej, zvlášť neutrálny vínan vápenatý, sa zrážaním obtiažne odstraňujú. Vymrazovanie vín nielenže je veľmi drahé, ale pokiaľ majú byť jeho výsledky dobré, vyžadujú sa nízke teploty po dlhšie obdobie, a tým sa zvyšuje riziko oksylierenia vína. **CREMOR STOP EXTRA 40** vymrazovanie nahrádza, pretože ho výrazne uľahčuje a pomáha vyhnúť sa jeho negatívnym dôsledkom.

VÝZNAM ESTERIFIKAČNÉHO INDEXU

Esterifikačný index dáva presný údaj o schopnosti kyseliny metavínnej zabraňovať tvorbe vínného kameňa. Veľmi vysoký esterifikačný index **CREMOR STOP EXTRA 40** je zárukou jeho vysokej účinnosti.

Hydrolytická krivka **CREMOR STOP EXTRA 40** má menší sklon ako iné, bežne používané produkty. Prípravok je preto vo víne účinný o 4 -5 mesiacov dlhšie, čo je priaznivé pre kvalitu vín, ktoré sú dlhšie obdobie uskladňované vo fľašiach

ZLOŽENIE

Kyselina metavínna - esterifikačný index nad 40°C

NEZLÚČITEĽNOSŤ S INÝMI LÁTKAMI ALEBO PROSTRIEDKAMI

CREMOR STOP EXTRA sa do vína nemá nikdy pridávať v priebehu úpravy kyselín. Jeho schopnosť tvoriť komplexné zlúčeniny môže priebeh reakcie negatívne ovplyvniť alebo dokáže dokonca aj zastaviť. Rovnako sa **CREMOR STOP EXTRA 40** nesmie použiť spolu s aktívnym uhlím a organickými

čiridlami, ako sú kazeíny, želatíny, albumíny alebo kazeináty, ani s anorganickými čiridlami /bentonit/.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustíte potrebné množstvo - odporúčané 10 g/hl **CREMOR STOP EXTRA 40** v malom množstve studenej vody a za stáleho prečerpávania vlejete do vína. Doporučovaná kombinácia s prípravkom Arabinol CO v dávke 50 ml/hl zvyšuje účinnosť a dĺžku celkovej stability vína.

Tyndalov jav (jemná opalescencia), ktorý môže vzniknúť ako vplyv vysokého esterifikačného indexu výrobku samotného, sa po 12-24 hodinách ľahko odstráni poslednou filtráciou.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

BALENIE

1 kg vrecko v 20 kg kartóne

KÓD	280
BALENIE	P1 ST20



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335