



# Cremorvin

Bitartrato potásico.

## CARACTERÍSTICAS

**Cremorvin** es bitartrato potásico, utilizado en enología como acelerador de la cristalización y precipitación de bitartratos en los vinos.

## APLICACIÓN

**Cremorvin** se emplea sobre vino durante la refrigeración. Actúa como núcleo de cristalización del bitartrato potásico inestable de los vinos, acortando el período de tratamiento por frío en la estabilización tartárica.

## COMPOSICIÓN

Bitartrato de potasio (E336).

## DOSIS

Estabilización por "semicontacto" <i>7-10 días</i>	20-40 g/hl
Estabilización por "contacto" <i>4-6 horas</i>	4 g/hl
Estabilización "en continuo"	2-5 g/hl

## MODO DE EMPLEO

**Cremorvin** se utiliza sobre vino clarificado:

Dispensar **Cremorvin** en 5 veces su peso en agua fría (200 g de **Cremorvin** en 1 litro de agua) y añadir al volumen total del vino con suave agitación.

Precauciones de trabajo:

**Cremorvin** debe mantenerse en suspensión en el vino durante al menos 4-6 horas.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

Partículas de tamaño < 150 µm: > 99 %.

## PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

---

Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 0,5
pH [1%]	3.3-3.5
Na [%]	< 1
Oxalatos [mg/kg]	< 100
Fe [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.*