

KYLMÄ® MISTRAL

**Estabilizante tartárico de nueva generación
para las precipitaciones de bitartrato de potasio**

CARACTERÍSTICAS

KYLMÄ® MISTRAL es una solución especialmente formulada para la estabilización tartárica y la revalorización del potencial aromático de vinos blancos, rosados y vinos espumosos elaborados por el método *Charmat*.

KYLMÄ® MISTRAL está compuesto por una mezcla de poliaspartato de potasio y goma arábiga Seyal especialmente seleccionada.

KYLMÄ® MISTRAL tiene un efecto positivo sobre la frescura aromática, la mineralidad y la longevidad de los aromas. Además, permite una mayor franqueza y apertura aromática.

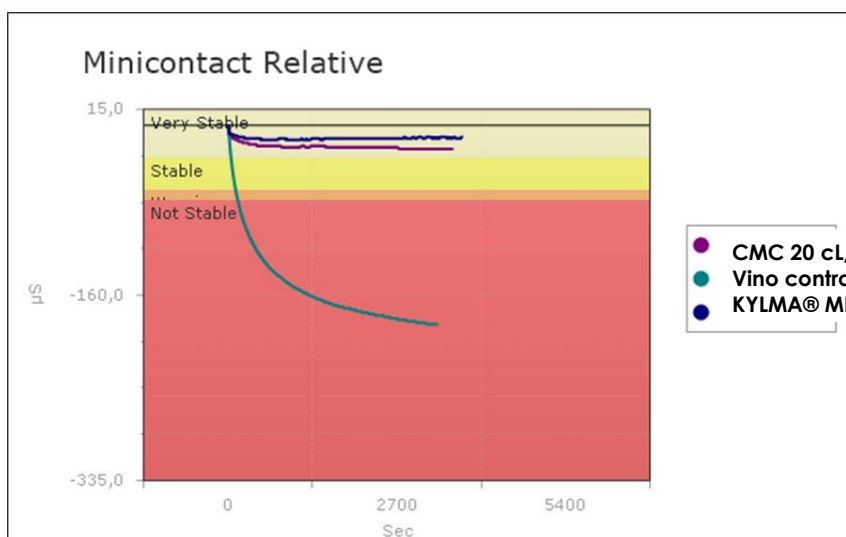
PROPIEDADES ENOLÓGICAS

KYLMÄ® MISTRAL es un producto formulado a partir de coloides protectores y que actúa tanto sobre la formación de los cristales (nucleación) como sobre el crecimiento de los microcristales de bitartrato de potasio presentes en el vino.

La especificidad de la goma Seyal seleccionada es precisamente su microfiltrabilidad, que permite que **KYLMÄ® MISTRAL no tenga ningún efecto sobre la filtrabilidad del vino**.

Ejemplos de resultados obtenidos tras el tratamiento con KYLMA® MISTRAL

Chardonnay 2019



Minicontacto (ΔμS)	
Test -2 °C	
Vino control	188.3
CMC 20 cL/hL	21.6
KYLMÄ® MISTRAL 20 cL/hL	11.6

- CMC 20 cL/hL
- Vino control
- KYLMA® MISTRAL 20 cL/hL

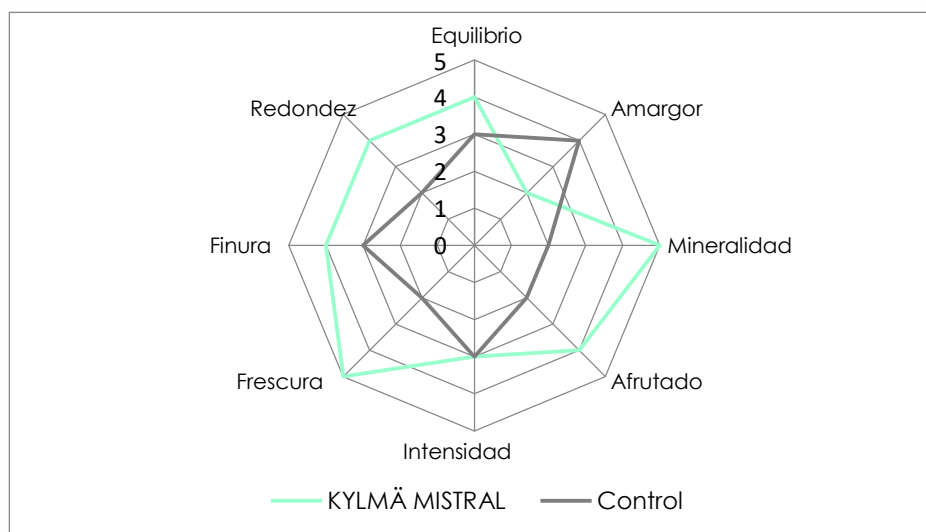
Efecto sobre la filtrabilidad

	IF	Vmax
Vino control	7.94	1729
KYLMÄ® MISTRAL 20 cL/hL	5.5	2731

$$IF = T2 - 2 * T1$$

$$Vmax = 400 + ((400 * T1) / IF)$$

T1, T2, tiempo (en segundos) para la filtración de 200 y 400 mL de vino sobre una membrana de 0.45 μm.



KYLMÄ® MISTRAL responde perfectamente a las exigencias del mercado de vinos blancos, rosados y vinos espumosos elaborados por el método *Charmat* en términos de estabilidad tartárica, frescura, mineralidad, longevidad y apertura aromática.

APLICACIONES

El uso de **KYLMÄ® MISTRAL** está recomendado en **vinos blancos, rosados y vinos espumosos elaborados por el método *Charmat*, independientemente de su nivel de inestabilidad.**

KYLMÄ® MISTRAL no estabiliza el vino frente al tartrato de calcio.

Del mismo modo que el ácido metatartárico y la CMC, **KYLMÄ® MISTRAL puede** reaccionar con la lisozima. Los vinos ya deben **ser estables desde el punto de vista proteico.**

Consulte a su enólogo.

DOSIS

Dosis de empleo: 10 a 20 cL/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 20 cL/hL

MODO DE EMPLEO

En vinos blancos y rosados tranquilos:

Añadir directamente al vino listo para embotellar, justo antes de la batería de filtración o en la misma línea de embotellado, utilizando una bomba microdosificadora de calidad.

En vinos espumosos elaborados por el método *Charmat*:

Añadir al vino acabado, límpido, listo para embotellar, después de la toma de espuma.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Bidones de 20 L y contenedores IBC de 1000 L

022/2020 – 2/3

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar en un plazo máximo de 1 semana.

Al no ser posible por nuestra parte controlar las condiciones de uso y la implementación de los productos, SOFRALAB no se hace responsable en caso de que el tratamiento no funcione y aparezcan cristales en las botellas o haya precipitación de materia colorante.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.