KYLMÄ® INTENSE

Nova geração de estabilizante tartárico face as precipitações de bitartarato de potássio

CARACTERÍSTICAS

KYLMÄ® INTENSE é uma solução concentrada a 5% de Poliaspartato de potássio que contém um grupamento (pool) de polissacarídeos. **Tripla garantia** para o tratamento de vinhos tintos: **estabilização tartárica**, uma forte **melhoria na estabilização da matéria corante** e **contribui às qualidades organolépticas dos componentes de**: redondez, volume e frutado.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

KYLMÄ® INTENSE é um coloide protetor, que age tanto na formação de cristais (nucleação), quanto no crescimento de microcristais de bitartarato de potássio presentes no vinho.

Exemplos de resultados obtidos após o tratamento com KYLMÄ® INTENSE

		Amostra	Metatartárico	Kylmä® Intense	Unidade
Gamay MPC 2018 Beaujolais Engarrafado	Teste mini-contacto	75	45	42	Mini-contacto Condutividade em µS
	Cristais	+++++	0	0	Após teste a Frio 6 d a -4°C
Merlot Maceração Tradicional (3 semanas) Bordeaux	Teste mini-contacto	121	44	43	Mini-contacto Condutividade em µS
	Cristais	+++++	+	0	Após teste a Frio 6 d a -4°C

Tab1: A estabilidade tartárica dos diferentes vinhos foi testada através de um teste a frio: -4°C durante 6 dias e de um mini-contacto

KYLMÄ® INTENSE, graças à sinergia de sua formulação, favorece a estabilização da matéria corante.

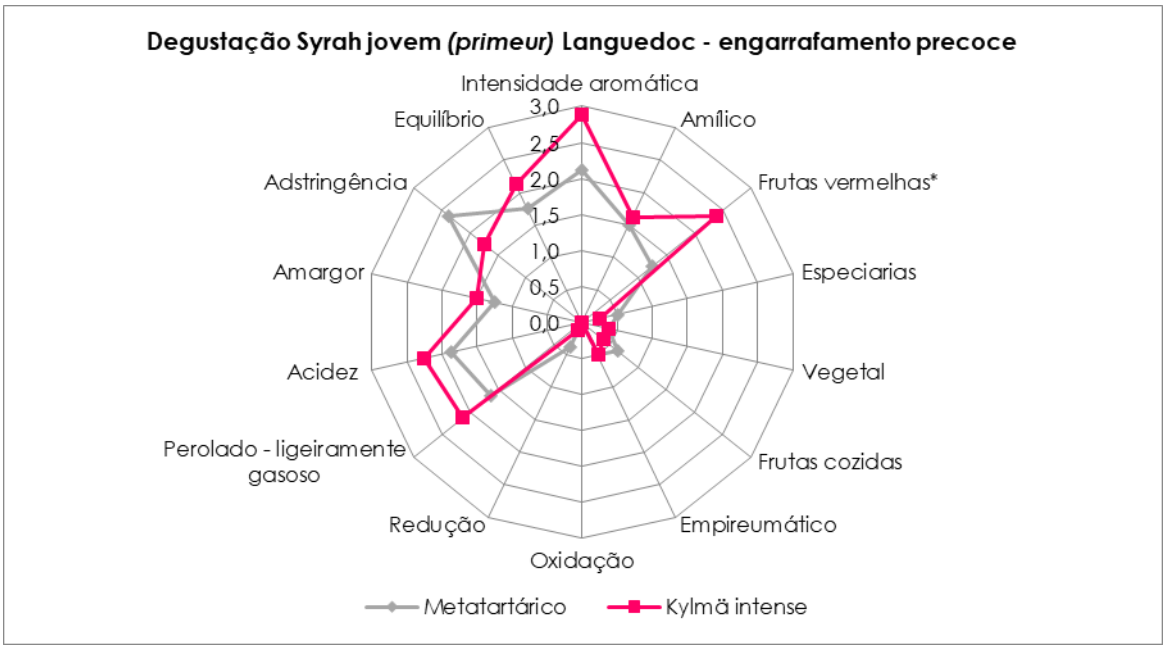
	Turbidez em NTU	Metatartárico	Kylmä® intense
Gamay MPC 2018 Beaujolais Engarrafado precoce	Antes do frio	1,8	5,5
	Após a diminuição da temperatura	14,5	6,3
	diferenca	12,7	0,8

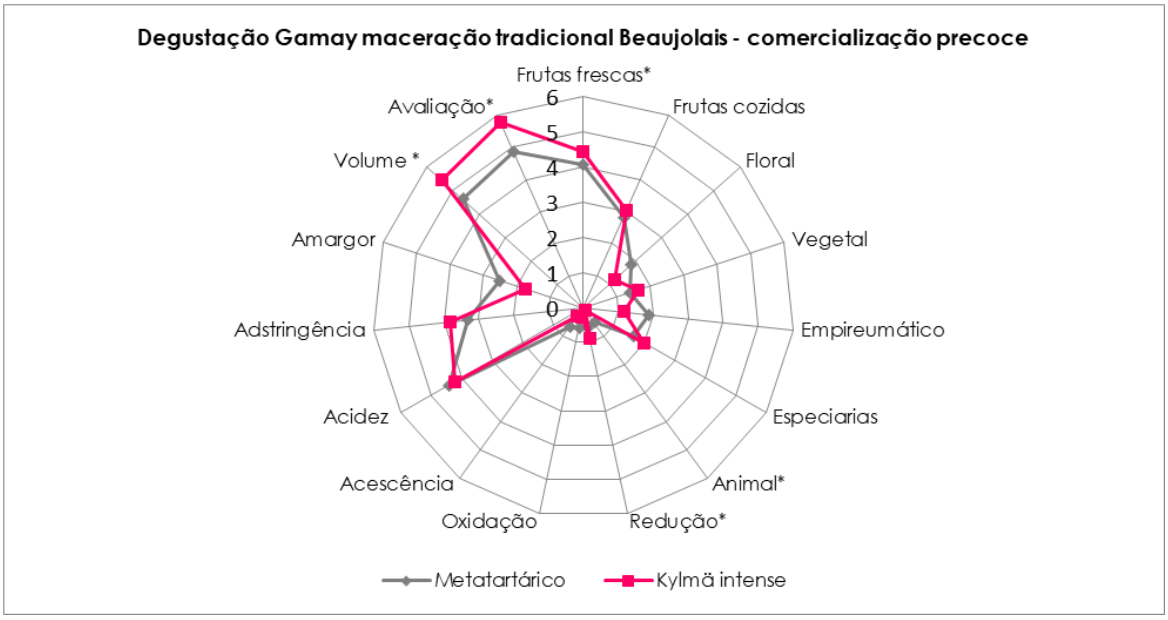
Tab 2: A estabilidade da matéria corante foi testada através de um teste a frio 3 dias a 4°C.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

KYLMÄ® INTENSE pode causar o aumento do índice de colmatagem, ligado à presença de certos polissacarídeos de origem vegetal. No entanto, durante os testes de validação, apenas os vinhos não tratados apresentaram índices elevados (IC> 30) que podem potencialmente causar problemas de filtração após o tratamento.

KYLMÄ® INTENSE causa um impacto positivo no vinho, no que concerne as qualidades organolépticas do vinho, acentua a percepção dos componentes frutados dos aromas e acentua a maciez em boca.





SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

APLICAÇÕES

KYLMÄ® INTENSE é recomendado para ser utilizado em **vinhos tintos**

KYLMÄ® INTENSE não estabiliza o tartarato de cálcio.
Como o ácido metatartárico e a CMC, o **KYLMÄ® INTENSE pode** reagir com a lisozima.

Pode também ser utilizado em vinhos brancos e rosés, tranquilos e proteicamente estáveis.
Pedir conselho ao seu enólogo.
Adicionar o produto quando o vinho estiver, imperativamente, com uma temperatura superior a 12°C.

DOSAGEM

Doses de utilização: De 10 a 20 cL/hL
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 20 cL/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Em vinhos tintos tranquilos:
Graças a sua grande qualidade de miscibilidade e a ação quase imediata do Poliaspartato de potássio, a adição do **KYLMÄ® INTENSE** se faz diretamente no vinho pronto para ser engarrafado, justo antes da palete de filtração ou na linha de engarrafamento utilizando uma Micro Bomba Doseadora de alta qualidade.

DROP & GO **Este produto pode ser adicionado directamente sem reidratação prévia: é DROP&GO!**

Precauções de utilização:
Não utilizar antes de uma filtração tangencial.
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Bidão de 1L, 5L, 20L, 1000 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Guardar fora do gelo o produto em solução.
Embalagem aberta: utilizar dentro de 1 semana.

Considerando que nós não temos o controle das condições de utilização e de aplicação dos produtos, SOFRALAB não pode ser responsabilizada no caso de falha do tratamento, como a presença de cristais nas garrafas e de precipitações da matéria corante.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**