KYLMÄ® SR

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

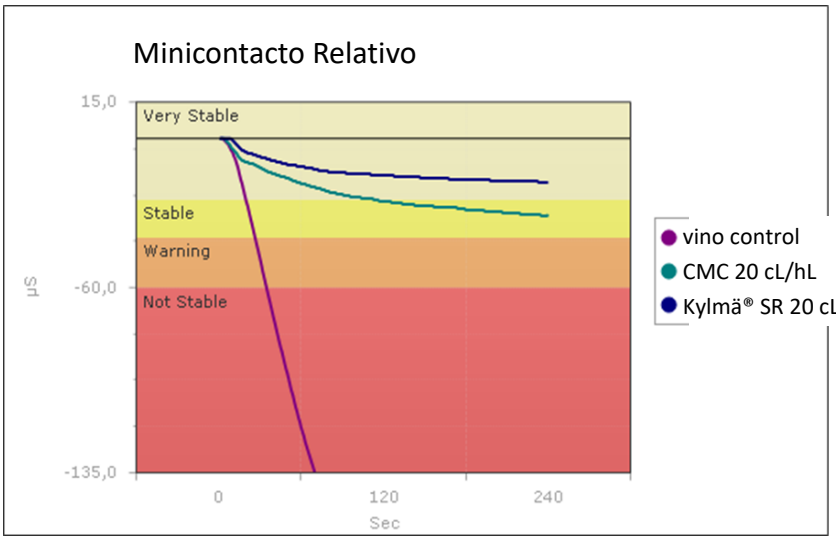
CARACTERÍSTICAS

KYLMÄ® SR es un nuevo producto fruto del saber hacer histórico de OENOFRANCE® en la elaboración de vinos rosados. Se trata de una solución especialmente indicada para la estabilización tartárica de dichos vinos. **KYLMÄ® SR** está compuesto por poliaspartato de potasio al 5 % y un equilibrio seleccionado de polisacáridos vegetales. Permite un tratamiento eficaz del vino, independientemente de su grado de inestabilidad, lo que posibilita un embotellado más precoz resaltando el potencial organoléptico del vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

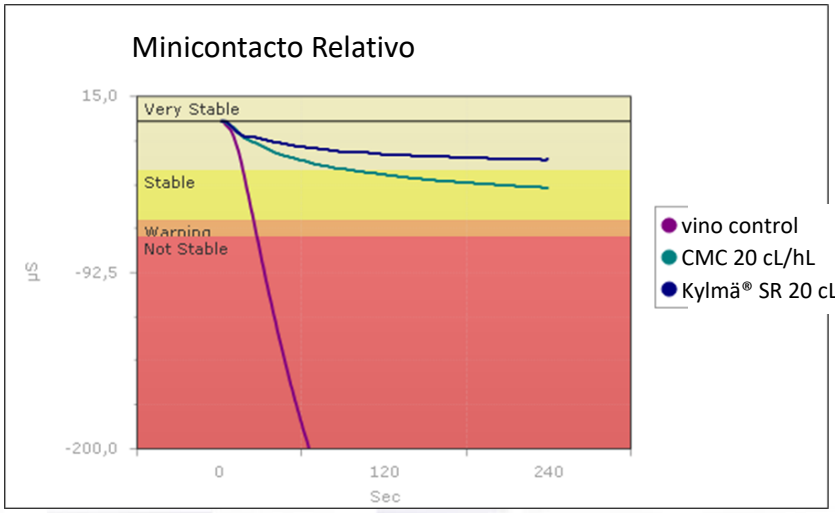
KYLMÄ® SR es un producto formulado a partir de coloides protectores. Actúa al mismo tiempo sobre la formación de los cristales (nucleación) y sobre el crecimiento de los microcristales de bitartrato de potasio presentes en el vino.

Ejemplos de resultados obtenidos con un tratamiento con KYLMÄ® SR



Rosado del Languedoc 2018

	minicontacto (µS)
	test 0°c
vino control	**388,0**
CMC@20 cL/hL	40,6
KYLMÄ ® SR @ 20 cL/hL	**23,2**

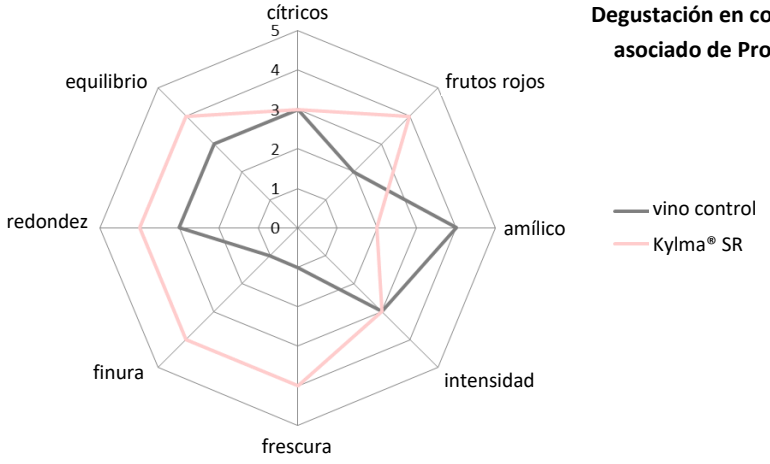


Chardonnay de la Borgoña 2018

	minicontacto (µS)
	test 0°c
vino control	**271,0**
CMC@20 cL/hL	31,0
KYLMÄ® SR @ 20 cL/hL	**17,5**

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® SR tiene un efecto positivo en el vino desde el punto de vista organoléptico: los vinos son valorados como más frescos, más finos y más redondos.



Degustación en colaboración con un Laboratorio asociado de Provenza. Tendencia en 8 vinos

KYLMÄ® SR *puede provocar un aumento del índice de colmatación, debido a la presencia de determinados polisacáridos de origen vegetal. No obstante, en los tests de validación, únicamente los vinos no tratados y que presentaban un índice elevado (IC>30) fueron los que podían potencialmente dar lugar a problemas de filtración tras el tratamiento.*

APLICACIONES

El uso de **KYLMÄ® SR** está recomendado en **vinos rosados y blancos tranquilos, independientemente de su grado de inestabilidad.**

KYLMÄ® SR no estabiliza el tartrato de calcio.
Al igual que el ácido metatartárico y la CMC, **KYLMÄ® SR puede reaccionar** con la lisozima.
Los vinos deben **ser estables desde el punto de vista proteico**.
Aunque también puede utilizarse en vinos tintos tranquilos, para estos vinos recomendamos el uso de **KYLMÄ® INTENSE**.
Pida consejo a su enólogo.

DOSIS

Dosis de empleo: 10 a 20 cL/hL
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 20 cL/hL

MODO DE EMPLEO

Vinos rosados y blancos tranquilos:
Gracias a su gran miscibilidad y a la acción casi inmediata del poliaspartato de potasio, **KYLMÄ® SR** se añade directamente al vino a punto para embotellar, justo antes de los cartuchos de filtración o en la misma línea de embotellado, utilizando una bomba microdosificadora de calidad.

Este producto puede añadirse directamente sin rehidratación previa: ¡es DROP&GO!

Precauciones de uso:
No utilizar antes de una filtración tangencial.
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 5 L y 20 L

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 el plazo máximo de 1 semana.

SOFRALAB no puede controlar las condiciones de uso y aplicación de sus productos, por lo que no podrá ser considerado responsable en caso de que el tratamiento no funcione y aparezcan cristales en las botellas o haya precipitación de la 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

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**