

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

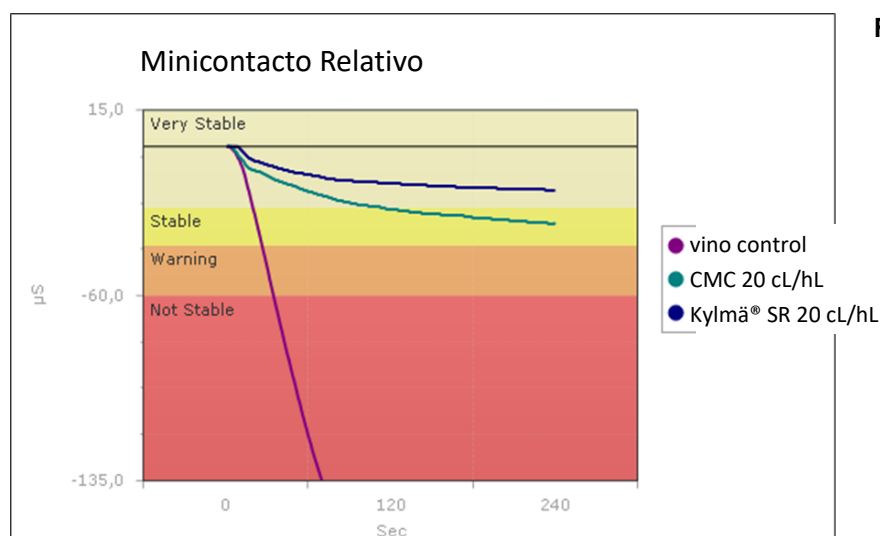
**CARACTERÍSTICAS**

**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**

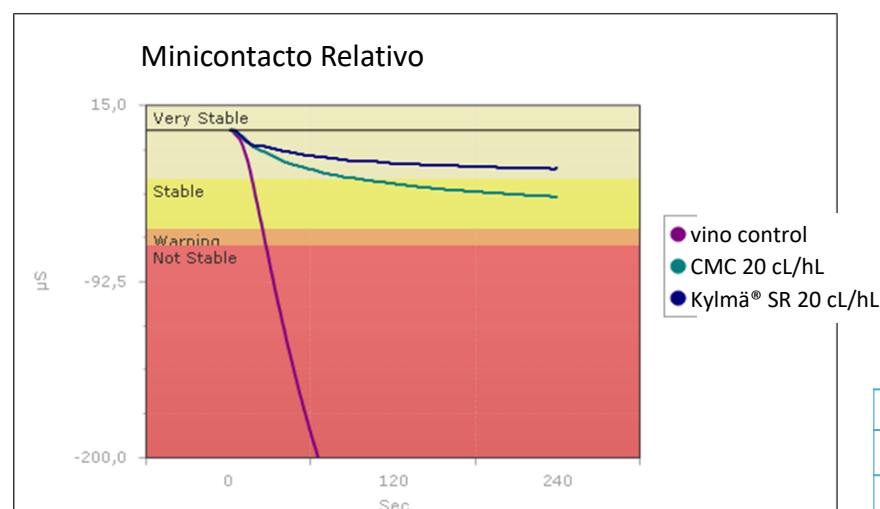
**KYLMÄ® SR** es un producto formulado a partir de coloides protectores. Actúa al mismo tiempo sobre la formación de los cristales (nucleación) y sobre el crecimiento de los microcristales de bitartrato de potasio presentes en el vino.

Ejemplos de resultados obtenidos con un tratamiento con KYLMÄ® SR



**Rosado del Languedoc 2018**

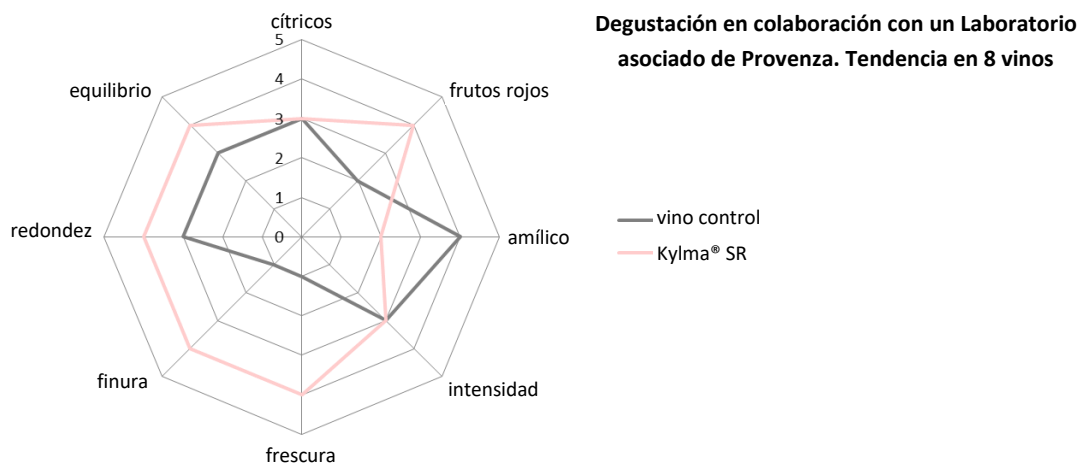
	minicontacto (µS)
	test 0°C
vino control	<b>388,0</b>
CMC@20 cL/hL	40,6
<b>KYLMÄ® SR @ 20 cL/hL</b>	<b>23,2</b>



**Chardonnay de la Borgoña 2018**

	minicontacto (µS)
	test 0°C
vino control	<b>271,0</b>
CMC@20 cL/hL	31,0
<b>KYLMÄ® SR @ 20 cL/hL</b>	<b>17,5</b>

**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.



**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 1 L, 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*

158/2023 – 3/3