

# CRISTAL CREMOR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Estabilizante tartárico. Coadyuvante de la estabilización en frío de los tartratos.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

El empleo de **CRISTAL CREMOR DOLMAR** permite la rápida formación y la sucesiva precipitación de los cristales de crémor.

En el vino es importante obtener la estabilidad tartárica antes del embotellamiento para evitar el peligro de precipitaciones durante el periodo de comercialización.

El recurso solo de la refrigeración no es capaz de asegurar la precipitación de todos los bitartratos presentes, en efecto son numerosos los factores que pueden intervenir para impedir la formación y el crecimiento de los cristales de crémor. Además, es importante recordar que los tiempos necesarios son más que largos, incluso difícilmente previsibles.

**El perfecto sinergismo de los componentes para una acción rápida e incisiva.**

La formulación perfectamente equilibrada de **CRISTAL CREMOR DOLMAR** permite superar las dificultades relacionadas con la estabilización tartárica. En efecto, permite:

- 1) Aportar al vino una elevada concentración de gérmenes de cristalización y
- 2) Provocar una reacción en cadena que garantiza la continua aparición de nuevos microcristales.

Las dos acciones combinadas inducen la precipitación de todo el bitartrato presente en tiempos muy rápidos.

El empleo de **CRISTAL CREMOR DOLMAR** es, por lo tanto, un eficaz medio para mejorar la práctica de la refrigeración, garantizando al mismo tiempo la obtención de la estabilidad tartárica y la velocidad del proceso.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

30 – 60 g/hl, según la acidez total del vino que hay que tratar

#### Dosis máxima legal

No aplica.

#### Declaración de alérgenos

No aplica.

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Esparcir el **CRISTAL CREMOR DOLMAR** en aproximadamente 5 partes de vino y mezclarlo con la masa cuando se obtenga la temperatura de estabilización. La eficacia del **CRISTAL CREMOR DOLMAR** se exalta si es añadida manteniendo la masa en agitación.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 8 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

**PRODUCTO ALIMENTARIO:** Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.  
**CODEX ENOLÓGICO:** Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

**AUSENCIA DE OGM:** Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

**NO-IONIZACIÓN:** Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)