

# KYLMÄ® INTENSE

Nuova generazione di stabilizzante tartarico nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio

## CARATTERISTICHE

**KYLMÄ® INTENSE** è una soluzione concentrata al 5% in poliaspartato di potassio e contenente un pool di polisaccaridi. Propone una **triplice promessa** per il trattamento dei vini rossi: **la stabilizzazione tartarica**, un forte **miglioramento della stabilizzazione della materia colorante** e un **apporto organolettico sulle componenti**: rotondità, volume e fruttato.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**KYLMÄ® INTENSE** è un colloide protettore, che agisce sia sulla formazione dei cristalli (nucleazione) che sulla crescita dei microcristalli di bitartrato di potassio presenti nel vino.

Esempi di risultati ottenuti dopo il trattamento con KYLMÄ® INTENSE

		Testimone	Metatartrico	Kylmä intense	Unità
Gamay MPC 2018 Beaujolais Imbottigliamento precoce	Prova minicontatto	100	54	41	Minicontatto Conducibilità in µS
	Cristalli	+++++	0	0	Dopo prova a freddo 6 gg à -4°C
Merlot Macerazione tradizionale (3 settimane) Bordeaux	Prova minicontatto	55	32	38	Minicontatto Conducibilità in µS
	Cristalli	++	0	0	Dopo prova a freddo 6 gg a -4°C

Tab. 1: la stabilità tartarica di vari vini è stata eseguita con di una prova a freddo: -4°C per 6 giorni e Minicontatto

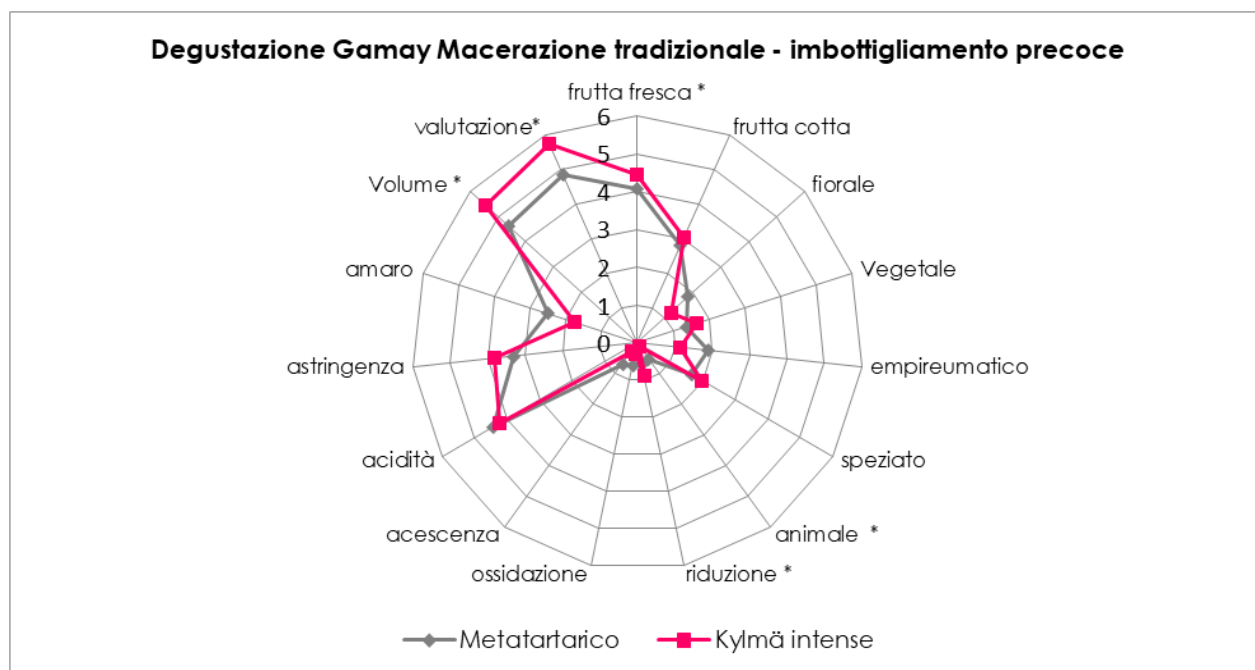
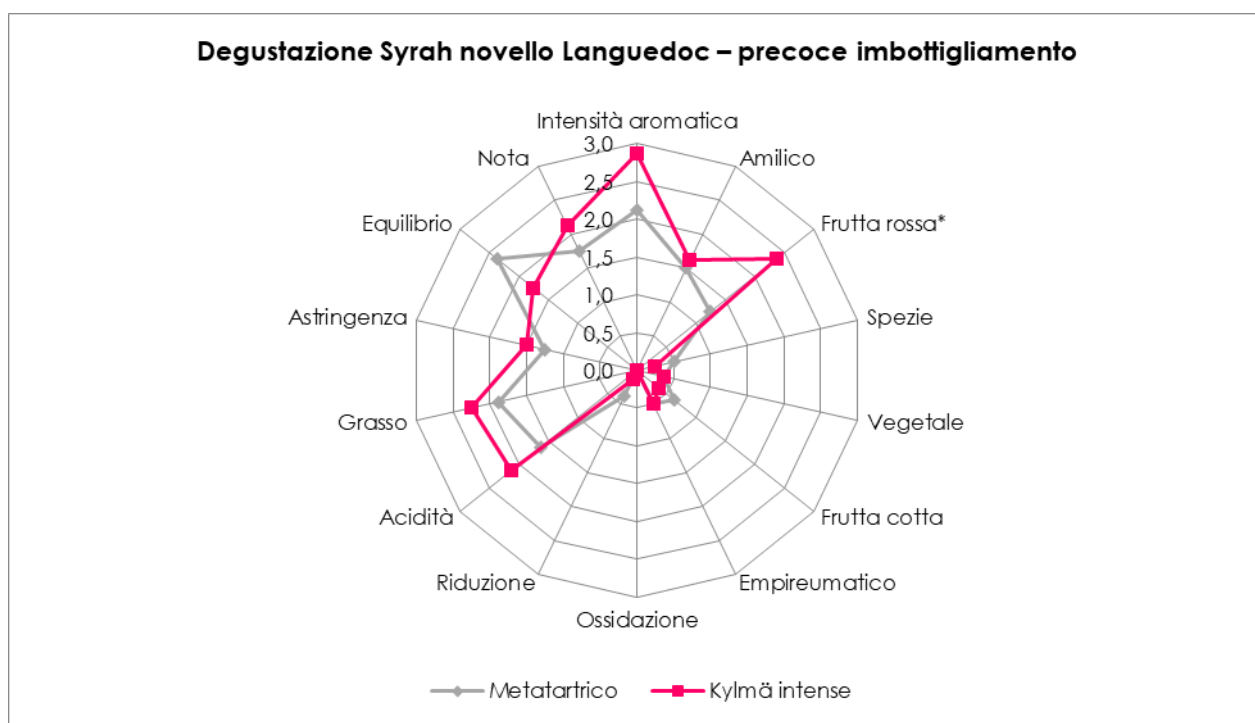
**KYLMÄ® INTENSE**, grazie alla sinergia della sua formula, permette di favorire la stabilizzazione della materia colorante.

	Torbidità in NTU	Metatartrico	Kylmä intense
Gamay MPC 2018 Beaujolais Imbottigliamento precoce	Prima del freddo	1,8	5,5
	Dopo messa a temperatura	14,5	6,3
	differenza	12,7	0,8

Tab 2: la stabilità della materia colorante è stata eseguita con una prova a freddo per 3 giorni a 4°C.

**KYLMÄ® INTENSE** può portare ad un aumento dell'indice di colmataggio, legato alla presenza di alcuni polisaccaridi di origine vegetale. Tuttavia, durante le prove di convalida solo i vini con indici già in partenza elevati (IC > 30) causavano problemi di filtrazione dopo il trattamento.

**KYLMÄ® INTENSE** influenza positivamente i vini da un punto di vista organolettico con una maggior percezione delle componenti fruttate e mediante una maggior morbidezza al palato.



## APPLICAZIONI

---

Si raccomanda **KYLMÄ® INTENSE** per un'applicazione su **vini rossi**.

### **KYLMÄ® INTENSE non stabilizza il tartrato di calcio.**

Come l'acido metatartarico, o la CMC, **KYLMÄ® INTENSE** può reagire con il lisozima.

Utilizzabile su vini bianchi o rosati tranquilli. I vini devono essere stabili dal punto di vista proteico. Chiedere consiglio al proprio enologo

## DOSAGGIO

---

Quantità da utilizzare: da 10 a 20 cl/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 20 cl/hl

## MODALITÀ D'USO

---

### **Su vini rossi tranquilli:**

Grazie alla sua grande miscibilità e all'azione quasi immediata del poliaspartato di potassio, **KYLMÄ® INTENSE** si aggiungerà direttamente al vino pronto per l'imbottigliamento prima dell'ultima filtrazione o direttamente sulla linea d'imbottigliamento tramite una pompa micro-dosatrice di qualità.

### **Precauzioni d'uso:**

#### **Non utilizzare prima di una filtrazione tangenziale.**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

---

Fusti da 1 litro\*, 5 l, 20 l e 1.000 l\*

\*Disponibile su richiesta.

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Il prodotto in soluzione teme il gelo.

Confezione aperta: da utilizzare entro 1 settimana.

Siccome non controlla le condizioni di utilizzo né l'impiego dei prodotti, SOFRALAB non potrà essere ritenuta responsabile nel caso in cui il trattamento non darà esiti positivi o si presenteranno cristalli nelle bottiglie oppure se precipiterà della materia colorante.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*