

# KYLMÄ® INTENSE

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

## CARACTERÍSTICAS

**KYLMÄ® INTENSE** es una solución concentrada al 5 % de poliaspartato de potasio, y que contiene un conjunto de polisacáridos. Agrupa una **triple promesa** para el tratamiento de los vinos tintos: **estabilización tartárica**, **mejora considerable de la estabilización de la materia colorante** y **aporte organoléptico** de redondez, volumen y afrutado.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**KYLMÄ® INTENSE** es un coloide protector que 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® INTENSE

		vino control	Metatartárico	Kylmä® Intense	Unidad
Gamay MPC 2018 Beaujolais embotellado precoz	Test minicontacto	75	45	42	Minicontacto Conductividad en $\mu\text{s}$
	Cristales	+++++	0	0	Tras el test en frío 6 días a -4 °C
Merlot Maceración tradicional (3 semanas) Burdeos	Test minicontacto	121	44	43	Minicontacto Conductividad en $\mu\text{s}$
	Cristales	+++++	+	0	Tras el test en frío 6 d a -4 °C

Tabla 1: la estabilidad tartárica de distintos vinos ha sido comprobada mediante un test en frío a -4 °C durante 6 días y un minicontacto.

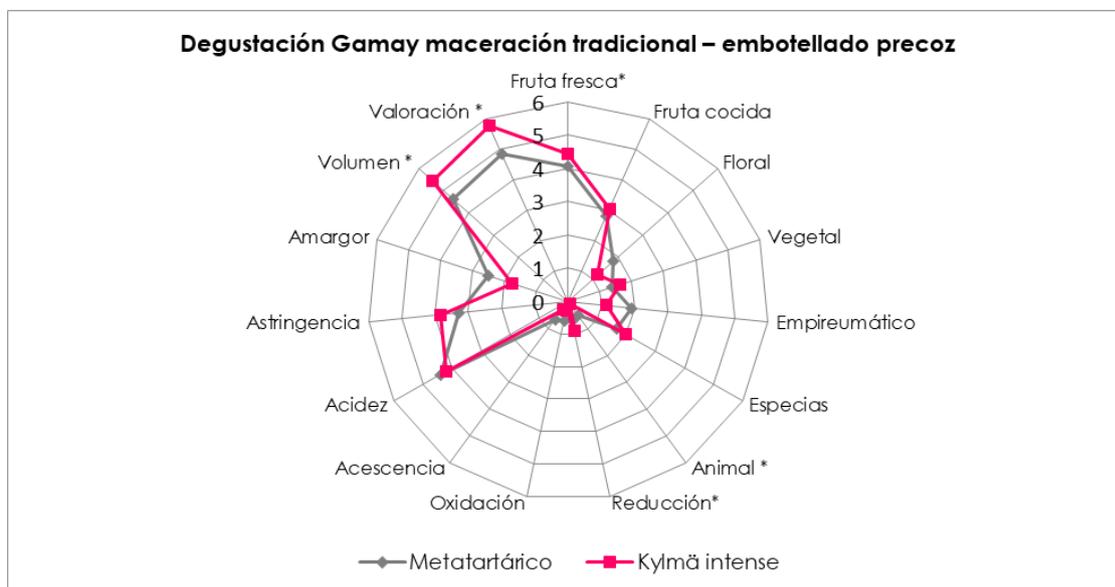
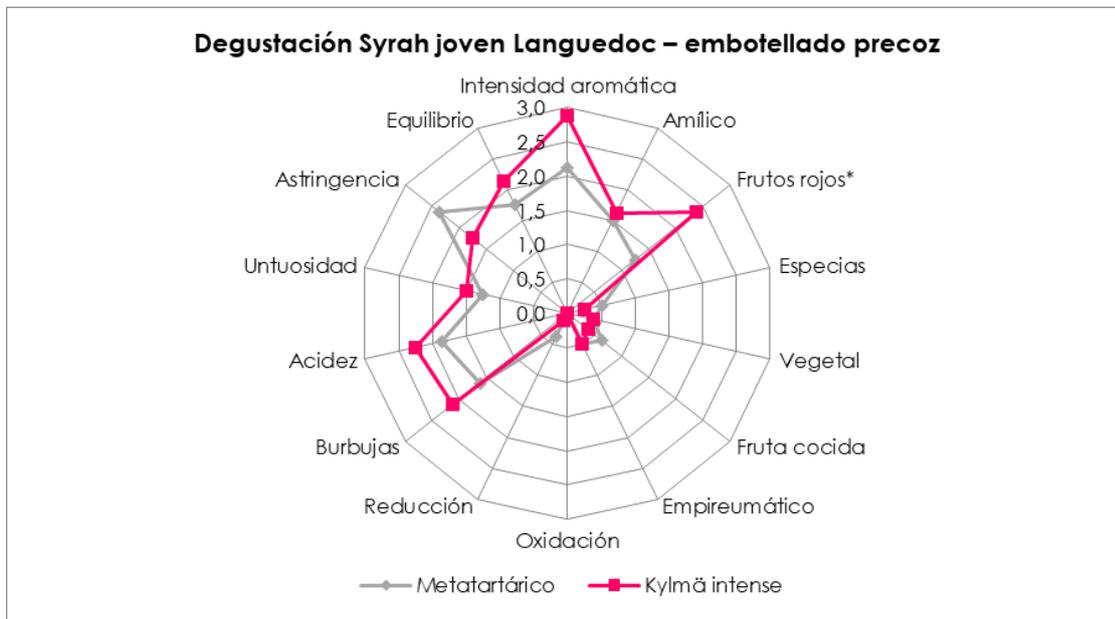
Gracias a la sinergia de su formulación, **KYLMÄ® INTENSE** favorece la estabilización de la materia colorante.

	Turbidez en NTU	Metatartárico	Kylmä® Intense
Gamay MPC 2018 Beaujolais embotellado precoz	Antes de enfriar	1,8	5,5
	Tras poner a temperatura	14,5	6,3
	diferencia	12,7	0,8

Tabla 2: la estabilidad de la materia colorante se ha medido mediante un test en frío de 3 días a 4 °C.

**KYLMÄ® INTENSE** puede provocar un aumento del índice de colmatación, relacionado con la presencia de determinados polisacáridos de origen vegetal. Sin embargo, durante los test de validación únicamente aquellos vinos sin tratar que presentaban unos índices elevados (IC>30) han sido los que potencialmente podían dar lugar a problemas de filtración tras el tratamiento.

**KYLMÄ® INTENSE** tiene un efecto positivo en el vino desde el punto de vista organoléptico, con una mayor percepción en nariz de las notas afrutadas y con una mayor suavidad en boca.



## APLICACIONES

**KYLMÄ® INTENSE** está recomendado para los **vinos tintos**.

**KYLMÄ® INTENSE no estabiliza el tartrato de calcio.**

Igual que el ácido metatartárico y la CMC, **KYLMÄ® INTENSE** puede reaccionar con la lisozima.

Puede utilizarse en vinos blancos y rosados tranquilos. Los vinos deben ser estables desde el punto de vista proteico. Consulte a su enólogo.

158/2023 – 2/3

Producto a añadir obligatoriamente en vinos cuya temperatura sea superior a los 12 °C.

## DOSIS

---

Dosis recomendada: 10 a 20 cL/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: 20 cL/hL

## MODO DE EMPLEO

---

### Vinos tintos tranquilos:

Gracia a su gran miscibilidad y a la acción prácticamente inmediata del poliaspartato de potasio, **KYLMÄ® INTENSE** se añade directamente al vino a punto para embotellar, justo antes de la filtración final, o en la misma línea de embotellado con la ayuda de 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 1L, 5L, 20L, 1000 L

## CONSERVACIÓN

---

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

No congelar el producto en solución.

Una vez abierto el envase, utilizar en el plazo máximo de 1 semana.

Como no podemos controlar las condiciones de uso y aplicación de los productos, SOFRALAB no se hace responsable en caso de que el tratamiento no funcione y aparezcan cristales tartáricos en las botellas o 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.*