

# CRISTALLINE PLUS

## ENCOLADO DE LOS VINOS

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**CRISTALLINE PLUS** es una cola de pescado destinada a la clarificación y a la estabilización de vinos blancos y rosados. Les confiere brillantez y suavidad.

La incorporación al vino de **CRISTALLINE PLUS** permite la floculación y la sedimentación de las partículas en suspensión.

Después de una decantación prolongada, constituye uno de los principales medios de clarificación y estabilización de los vinos. Además, aumenta la filtrabilidad de los vinos. Es el encolado de referencia para vinos blancos y rosados de calidad.

**CRISTALLINE PLUS** es una mezcla de cola de pescado en polvo y ÁCIDO CÍTRICO, estabilizada con METABISULFITO DE POTASIO.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Añadir 100 g de **CRISTALLINE PLUS** en 15 a 20 litros de agua fría y mezclar vigorosamente.

Dejar hinchar unas 3 horas y mezclar de nuevo. Se puede añadir un poco más de agua si la viscosidad es demasiado elevada.

Incorporar la solución obtenida al vino mediante un remontado o con la ayuda de un sistema de mezcla de clarificantes, y homogeneizar.

Un trasiego se efectuará después de la sedimentación completa.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

• Dosis media de utilización : 1,5 a 3 g/hL

El encolado con cola de pescado puede necesitar previamente, un tratamiento con TANIN TC (SOLUTION TC) o GELOCOLLE (solución de sílice a 30 %).

NB : las dosis de empleo se dan a nivel indicativo.

Siempre es aconsejable de efectuar un ensayo previo en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• 100 g y 1 kg

La fecha óptima de utilización de **CRISTALLINE PLUS** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

**CRISTALLINE PLUS** pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.