

CRISTALLINE POUDRE

ENCOLADO DE LOS VINOS

➤ APLICACIONES ENOLÓGICAS

CRISTALLINE 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** 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.

➤ MODO DE EMPLEO

Antes de incorporar **CRISTALLINE POUDRE**, se recomienda una aeración del vino.

Para la disolución de 1 kg de cola **CRISTALLINE POUDRE**

- En 100 L de agua fría, verter 700 g de ÁCIDO CÍTRICO y bien mezclar con tal de obtener una solución ácida.
- Polvorear a continuación la cola **CRISTALLINE POUDRE** en esta solución y dejar hinchar durante 3 o 4 horas y luego agitar.
- Incorporar en el vino mediante un remontado o con la ayuda de un sistema de mezcla de clarificantes. Efectuar un removido cuidadoso al final de la incorporación.

A menudo la cola **CRISTALLINE POUDRE** necesita un tratamiento del vino con TANIN TC (SOLUTION TC) o GELOCOLLE (solución de sílice a 30 %).

Un trasiego se efectuará después de la sedimentación completa.

➤ DOSIS DE EMPLEO

- De 0,5 g a 2 g/hL, en asociación con TANIN TC (SOLUTION TC) o GELOCOLLE.

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

Siempre es aconsejable de efectuar un ensayo previo en laboratorio.

➤ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 100 g y 1 kg

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

CRISTALLINE POUDRE 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