

CRISTALLINE LIQUIDE

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 LIQUIDE**, se recomienda una aeración del vino.

Diluir **CRISTALLINE LIQUIDE** en 2 a 3 veces su volumen de agua fría. 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 LIQUIDE** 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 10 a 12 cL/hL de vino, diluida en 2 o 3 veces su peso en agua, 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

- Botellas de 1L
- Bidones de 5L, de 10L
- Bidones de 21 kg.

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

CRISTALLINE LIQUIDE 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