



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CRISTALGREEN

**Ayudante de clarificación no alergénico formulado específicamente para vinos espumosos**

**Afina las características organolépticas  
Mejora la limpidez y la filtrabilidad**

## CARACTERÍSTICAS

**CRISTALGREEN** ha sido elaborado a partir de una selección de proteínas de origen vegetal. Las proteínas vegetales poseen las mismas propiedades que las colas proteicas de origen animal, y pueden utilizarse para la clarificación de vinos blancos y rosados.

En sinergia con **CRISTALSOL**, **CRISTALGREEN** confiere al vino limpidez y brillo. Su floculación lenta arrastra las partículas más finas en suspensión. Una vez efectuada la floculación, la sedimentación es rápida.

**CRISTALGREEN** y **CRISTALSOL** deben utilizarse imperativamente juntos para obtener los resultados descritos.

**CRISTALGREEN** y **CRISTALSOL** fijan los compuestos responsables del amargor y afinan el vino antes de las etapas físicas de estabilización.

**CRISTALGREEN** se presenta en forma líquida para facilitar tanto su preparación como su uso. Una vez abierto, **CRISTALGREEN** debe utilizarse rápidamente.

## DOSIS

Producto a utilizar imperativamente con **CRISTALSOL**.

Dosis recomendada: 12 cL/hL de **CRISTALGREEN** y posterior adición de 8 cL/hL de **CRISTALSOL**.  
Corresponde a un tratamiento con 20 cL/hL de cola de pescado + 5 cl/hl de gel de sílice.  
Dosis máxima legal (UE): 70 cL/hL.

Rango de dosis de uso: 5 a 15 cL/hL de **CRISTALGREEN** por 3 a 10 cL/hL de **CRISTALSOL**

Para un resultado óptimo recomendamos llevar a cabo sistemáticamente ensayos de clarificación previos para poder determinar el efecto tanto sobre la clarificación como sobre las características organolépticas, del uso conjunto de **CRISTALGREEN + CRISTALSOL**.

## MODO DE EMPLEO

---

**CRISTALGREEN** está a punto para su uso.  
Agitar el envase de **CRISTALGREEN** antes de utilizar.

### Clarificación:

Añadir la cola en el transcurso de un remontado, sobre el total de volumen a tratar. Utilizar una bomba dosificadora o un Dosacol (racor de clarificación) situado después de la bomba.

Para llevar a cabo con éxito una clarificación con una cola proteica recuerde los puntos siguientes:

- Temperatura baja: si es posible, inferior a 10 °C.
- Temperatura estable para evitar las corrientes de convección que harían remontar los flóculos.
- Ausencia de gas carbónico en sobresaturación, ya que su desprendimiento haría remontar los flóculos.
- No enviar burbujas de aire al mismo tiempo que la cola.

Al finalizar la fermentación maloláctica, realizar un trasiego con aireación. El oxígeno es indispensable para llevar a cabo con éxito la clarificación.

Sulfitar con 2 o 3 g/hL de SO<sub>2</sub> para bloquear cualquier actividad de los microorganismos (levaduras o bacterias).

Los resultados de mejora organoléptica y filtrabilidad se consiguen rápidamente (2 a 3 días). Puede realizarse una filtración justo después.

Si el objetivo es una clarificación completa, hay que esperar de 2 a 3 semanas y verificar la limpidez y la compactación de las lías antes de trasegar.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

20 L

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*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.*

044/2024 – 2/2