



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CRISTALGREEN

---

**Adjuvant de collage non-allergène spécifiquement formulé pour les vins effervescents.**

**Affinage des caractères organoleptiques  
Amélioration de la limpidité et de la filtrabilité**

## CARACTERISTIQUES

---

**CRISTALGREEN est** élaborée à partir d'une sélection de protéines d'origine végétales. Les protéines végétales ont les mêmes propriétés que les colles protéiques animales et sont adaptées au collage des vins blancs et rosés.

En synergie avec **CRISTALSOL**, **CRISTALGREEN confère** au vin limpidité et brillance. Sa floculation lente entraîne les plus fines particules en suspension. Une fois la floculation effectuée, la sédimentation se fait rapidement.

**CRISTALGREEN** et **CRISTALSOL** doivent être utilisés impérativement ensemble pour obtenir les résultats décrits.

**CRISTALGREEN** et **CRISTALSOL** fixent les amertumes et affinent les vins avant les phases physiques de stabilisation

**CRISTALGREEN est** proposée sous forme liquide afin de faciliter sa préparation et son utilisation. **CRISTALGREEN** doit être utilisé rapidement après ouverture.

## DOSE D'EMPLOI

---

Produit à utiliser impérativement avec **CRISTALSOL**.

Dose recommandée : 12 cL/hL de **CRISTALGREEN** puis ajouter 8 cL/hL de **CRISTALSOL** correspond à un traitement à 20 cL/hL de colle de poisson + 5 cL/hL de gel de silice.  
Dose maxi légale (UE) : 70 cL/hL.

Gamme d'utilisation de 5 à 15 cL/hL de **CRISTALGREEN** pour 3 à 10 cL/hL de **CRISTALSOL**

Pour un résultat optimum, nous conseillons d'effectuer systématiquement des essais de collage préalables afin de juger de l'incidence sur la clarification et les caractères organoleptiques de l'association **CRISTALGREEN + CRISTALSOL**.

044/2024 – 1/2



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODE D'EMPLOI

---

**CRISTALGREEN** est prête à l'emploi.

Agiter le bidon de **CRISTALGREEN** avant son utilisation.

### Collage :

Incorporer la colle au cours d'un remontage sur la totalité de la cuve. Utiliser une pompe doseuse ou un Dosacol (raccord de collage) placé en amont de la pompe.

Pour réussir un collage avec une colle protéique, nous vous rappelons les points suivants :  
Température basse, si possible inférieure à 10°C.

Température stable afin d'éviter les courants de convection qui font remonter les flocons.  
Absence de gaz carbonique en sursaturation qui se dégage et qui fait remonter les flocons.  
Ne pas envoyer de bulles d'air en même temps que la colle.

Après la fermentation malolactique, effectuer un soutirage avec aération. L'oxygène est indispensable à la réussite d'un collage.

Sulfiter à 2 ou 3 g/hL de SO<sub>2</sub> pour enrayer toute activité de micro-organismes (levures ou bactéries).

Les résultats sur l'amélioration organoleptique ou la filtrabilité sont acquis rapidement (2 à 3 jours). Une filtration peut intervenir aussitôt.

Lorsque la clarification complète est recherchée, il faut attendre 2 à 3 semaines et vérifier la limpidité et le tassement des lies avant le soutirage.

Pour usage œnologique et exclusivement professionnel. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Bidon de 20 L.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

**044/2024 – 2/2**