

CRISTALGREEN

**Adjuvante de Colagem não alérgeno especificamente formulado para vinhos espumantes.
Refinamento das características organolépticas.
Melhorar a limpidez e aumentar a filtrabilidade.**

CARACTERÍSTICAS

CRISTALGREEN foi elaborado a partir de uma seleção de proteínas de origem vegetal. As proteínas vegetais têm as mesmas propriedades que as colas proteicas de origem animal e são adequadas para a colagem de vinhos brancos e rosés.

Em sinergia com **CRISTALSOL**, **CRISTALGREEN** confere ao vinho limpidez e brilho. A sua floculação lenta leva as partículas mais finas em suspensão. Uma vez que a floculação é finalizada a sedimentação ocorre rapidamente.

Para obter os resultados descritos, **CRISTALGREEN** e **CRISTALSOL** devem ser utilizados imperativamente juntos.

CRISTALGREEN e **CRISTALSOL** fixam o amargor e refinam os vinhos antes das fases físicas de estabilização.

CRISTALGREEN é apresentado sob a forma líquida para facilitar a sua preparação e a sua utilização. **CRISTALGREEN** deve ser utilizado rapidamente após abertura.

DOSAGEM

Produto a ser utilizado imperativamente com o **CRISTALSOL**.

Dose recomendada: 12 cL/hL de **CRISTALGREEN** depois adicionar 8 cL/hL de **CRISTALSOL** corresponde a um tratamento com 20 cL/hL de cola de peixe + 5 cL/hL de gel de sílica.
Dose legal máxima (UE): 70 cL/hL.

Gama de utilização de 5 a 15 cL/hL de **CRISTALGREEN** para 3 a 10 cL/hL de **CRISTALSOL**

Para obter um resultado ideal, recomendamos a realização sistemática de testes preliminares de colagem, para avaliar o impacto sobre a clarificação e sobre as características organolépticas da associação **CRISTALGREEN + CRISTALSOL**.



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



INSTRUÇÕES DE USO

CRISTALGREEN está pronta para ser utilizado.
Agite o galão de **CRISTALGREEN** antes de usar.

Colagem:

Incorporar a cola no volume total da cuba no decorrer de uma remontagem. Utilizar uma bomba doseadora ou um DOSACOL (tubo condutor de colagem) localizado a montante da bomba.

Para realizar uma colagem bem-sucedida com uma cola proteica, lembramos os seguintes pontos:

Baixa temperatura, se possível inferior a 10°C.

Temperatura estável afim de evitar correntes de convecção que fazem subir os flocos.

Ausência de gás carbônico em supersaturação que se liberam e que fazem emergir os flocos.
Não enviar bolhas de ar ao mesmo tempo que a cola.

Após a fermentação maloláctica, efetuar uma Trásfega com aeração. O oxigênio é essencial para o sucesso de uma colagem.

Sulfitar com 2 ou 3 g/hl de SO₂ para travar qualquer atividade de micro-organismos (leveduras ou bactérias).

Os resultados sobre o aperfeiçoamento organoléptico ou sobre o aumento da filtrabilidade se fazem rapidamente (2 a 3 dias). Uma filtração pode ser efetuada imediatamente.

Quando a clarificação completa é desejada, é necessário aguardar 2 a 3 semanas e verificar a limpidez e a compactação das borras antes da Trásfega.

Para uso enológico e exclusivamente profissional. Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

20 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores, fora do gelo. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.