



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE



CRISTAL® CLEAR

Producto clarificante vegetal desarrollado especialmente para el tratamiento de los mostos destinados a la elaboración de vinos base para espumosos

CARACTERÍSTICAS

CRISTAL® CLEAR es un producto para la clarificación del mosto que combina la sinergia entre diferentes proteínas de origen vegetal seleccionadas por su pureza, junto a una cola mineral.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Acciones sobre los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables:
 - Disminución de la concentración de polifenoles.
 - Disminución de los ácidos fenoles (impacto sobre la DO 320nm).
 - Disminución de la DO 420nm y del pardeamiento del mosto.
- Disminución de los fenómenos de oxidación precoz.
- Optimización de la compactación de los sedimentos y del volumen de mosto claro.
- Preservación de la frescura y la intensidad aromática.

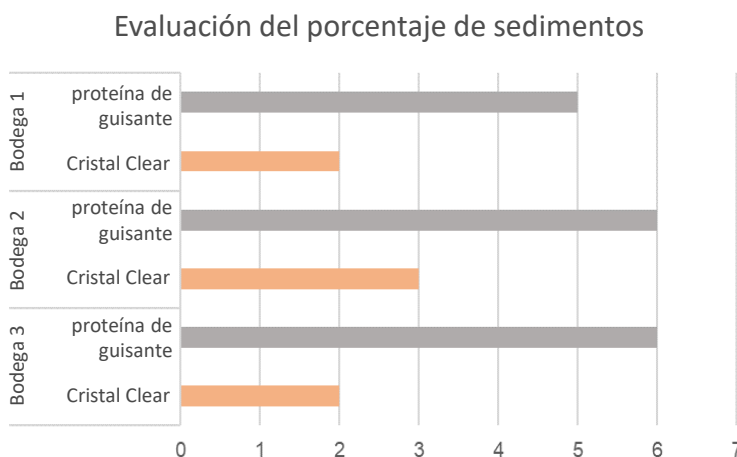


Figura 1: Evaluación del porcentaje de sedimentos en 3 matrices diferentes. Comparación entre una proteína de guisante estándar y **CRISTAL® CLEAR**

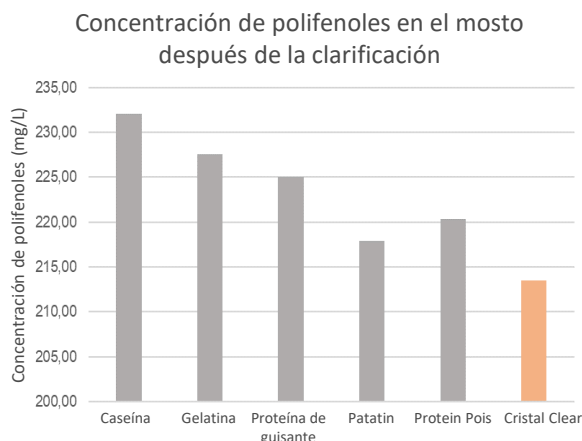


Figura 2: Concentración de polifenoles en el mosto tras la clarificación. Comparación de diferentes colas de origen animal y vegetal. **CRISTAL® CLEAR** ha permitido la mejor eliminación de los polifenoles. (media de los polifenoles observada en 4 matrices de mostos italianos para la elaboración de vinos espumosos, cosecha 2023)

APLICACIONES

- **CRISTAL® CLEAR** está recomendado para el tratamiento de mostos blancos y rosados destinados a la elaboración de vinos espumosos.
- **CRISTAL® CLEAR** puede utilizarse en flotación **sin necesidad de añadir** ninguna otra cola.
- **CRISTAL® CLEAR** se utiliza para el tratamiento de los mostos de las distintas fracciones de prensado, tanto en el método tradicional como en el de *cuve close*.

DOSIS

Dosis recomendada:

Mosto de primer prensado (*cuvée*): 5 a 10 g/hL

Mosto de los prensados siguientes (*tailles*): 10 a 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: 100 g/hL

MODO DE EMPLEO

Diluir **CRISTAL® CLEAR** en 10 veces su peso de agua. Dejar hinchar entre 30 minutos y 2 horas. Añadir en circuito cerrado usando un racor para clarificantes.

Precauciones de uso:

El tratamiento debe anotarse en los cuadernos de registro de la bodega y llevarse a cabo bajo la supervisión de un enólogo o técnico cualificado.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1 kg y 10 kg.

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.