STATION ŒNOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

PRODUITS DE COLLAGE

CRISTAL® CLEAR

Produit de collage végétal spécialement développé pour le traitement des moûts destinés à l'élaboration de vins de base effervescents

CARACTERISTIQUES

CRISTAL® CLEAR est un produit de collage des moûts qui allie la synergie entre différentes protéines d'origines végétales sélectionnées pour leur pureté associée à une colle minérale

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Actions sur les composés polyphénoliques oxydés et oxydables
  - Réduction des teneurs en polyphénols
  - Diminution des acides phénols (impact sur la DO 320nm)
  - Baisse de la DO 420nm et du brunissement des jus
- Diminution des phénomènes d'oxydation précoce
- Optimisation du tassement des bourbes et du volume de jus clair
- Préservation de la fraicheur et de l'intensité aromatique

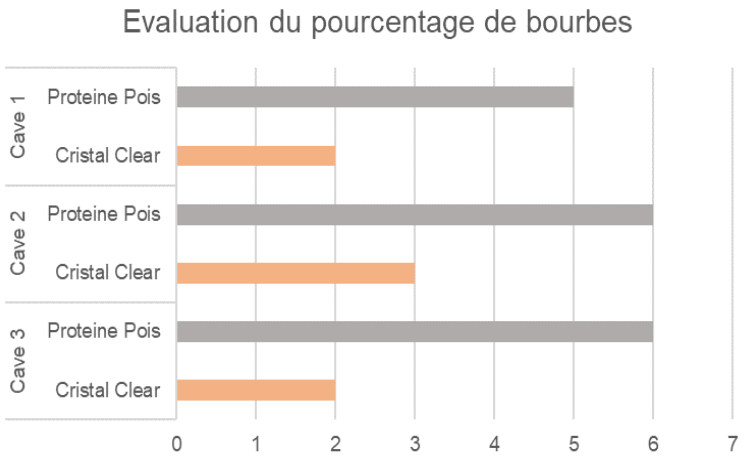

Figure 1 : Evaluation du pourcentage de bourbes sur 3 matrices différentes. Comparaison entre une protéine de pois standard et **CRISTAL® CLEAR**

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

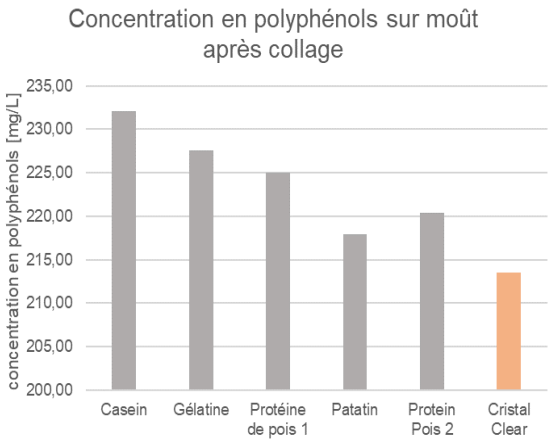

Figure 2 : Evaluation de la concentration en polyphénols sur moût après collage. Comparaison entre différentes colles, d'origine animale ou végétale. **CRISTAL® CLEAR** a permis la meilleure élimination des polyphénols.
(Matrice : moyenne des polyphénols, observée sur 4 matrices de moûts Italiens pour vins effervescents, millésime 2023)

APPLICATIONS

- **CRISTAL® CLEAR** est recommandé pour le traitement des moûts de raisins blancs ou rosés destinés à l'élaboration de vins effervescents
- **CRISTAL® CLEAR** peut être utilisé en flottation **sans ajout** d'une autre colle.
- **CRISTAL® CLEAR** s'utilise pour le traitement des moûts de presse ou taille en méthodes traditionnelles et en cuve close

DOSE D'EMPLOI

Doses recommandées :
Sur jus de cuvée : 5 à 10 g/hL
Sur jus de tailles : 10 à 20 g/hL

Dose maximale légale selon la règlementation en vigueur : 100 g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **CRISTAL® CLEAR** dans 10 fois son poids d'eau. Laisser gonfler entre 30 minutes et 2 heures et incorporer lors d'un circuit fermé avec un raccord de collage.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg et 10 kg.

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.

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**