



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



CRISTAL® CLEAR

Prodotto per collaggio a base vegetale appositamente sviluppato per il trattamento dei mosti destinati all'elaborazione di vini base effervescenti.

CARATTERISTICHE

CRISTAL® CLEAR è un prodotto per il collaggio dei mosti che combina la sinergia tra diverse proteine di origine vegetale selezionate per la loro purezza, associate con una colla minerale.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Agisce sui composti polifenolici ossidati e ossidabili
 - Riduzione del contenuto di polifenoli
 - Riduzione degli acidi fenolici (impatto sulla DO 320nm)
 - Riduzione della DO 420nm e dell'imbrunimento del succo
- Riduzione dei fenomeni di ossidazione precoce
- Ottimizzazione della compattazione delle fecce e del volume del succo limpido
- Conservazione della freschezza e dell'intensità aromatica

Valutazione della percentuale di fecce

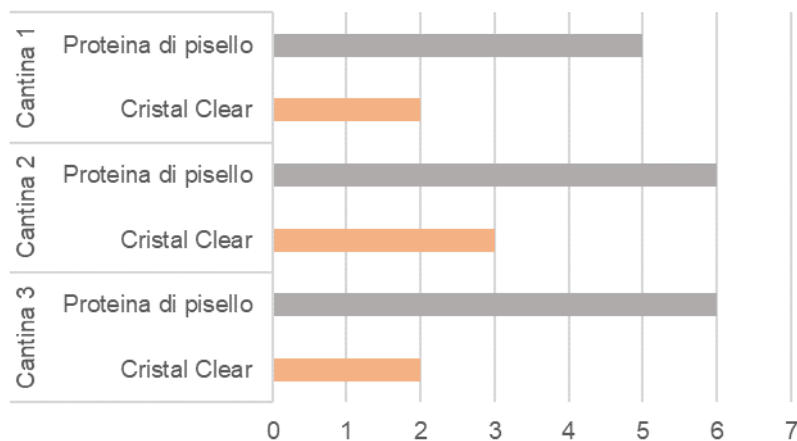


Figura1: Valutazione della percentuale di fecce in tre matrici diverse. Confronto tra una proteina di pisello standard e **CRISTAL® CLEAR**



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE

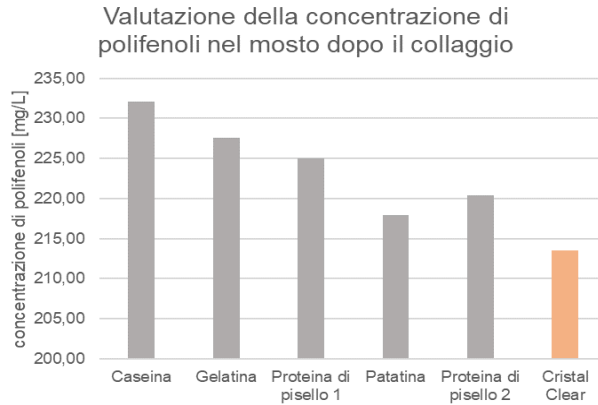


Figura2: Valutazione della concentrazione di polifenoli nel mosto dopo il collaggio. Confronto tra diverse colle, di origine animale o vegetale. **CRISTAL® CLEAR** ha consentito una migliore eliminazione dei polifenoli.

(Matrice: polifenoli medi, osservati su quattro matrici di mosti italiani per vini effervescenti, annata 2023)

APPLICAZIONI

- **CRISTAL® CLEAR** è consigliato per il trattamento di mosti d'uva bianchi o rosati, destinati all'elaborazione di vini effervescenti.
- **CRISTAL® CLEAR** può essere utilizzato in flottazione **senza l'aggiunta** di altre colle.
- **CRISTAL® CLEAR** è utilizzato per il trattamento dei mosti di torchiatura o di taille con metodi classici e in autoclave.

DOSAGGIO

Dosi raccomandate:

Nei succhi di cuvée: 5-10 g/hL

Nei succhi di taille: 10-20 g/hL

Dose massima legale conforme con le vigenti normative: 100 g/hL

MODALITÀ D'USO

Diluire **CRISTAL® CLEAR** in 10 volte il suo peso di acqua. Lasciare gonfiare per un tempo compreso tra 30 minuti e 2 ore e incorporare in circuito chiuso con un raccordo di collaggio.

Precauzioni per l'uso:

Questo trattamento deve essere registrato nell'apposito documento della cantina e utilizzato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

IMBALLAGGIO

1 kg e 10 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori. Imballaggio aperto: utilizzare rapidamente.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.