



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



CRISTAL® CLEAR

Produto de colagem vegetal especialmente desenvolvido para o tratamento de mostos destinados à produção de vinhos de base espumantes

CARACTERÍSTICAS

CRISTAL® CLEAR é um produto de colagem de mostos que alia a sinergia entre diferentes proteínas de origem vegetal, selecionadas pela sua pureza, associada a uma cola mineral.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Atua sobre os compostos polifenólicos oxidados e oxidáveis
 - Reduz o teor de polifenóis
 - Diminui os ácidos fenólicos (impacto na DO 320nm)
 - Baixa a DO 420nm e o escurecimento dos sumos
- Reduz os fenómenos de oxidação precoce
- Otimiza a compactação das borras e o volume de sumo claro
- Preserva a frescura e a intensidade aromática

Avaliação da percentagem de borras

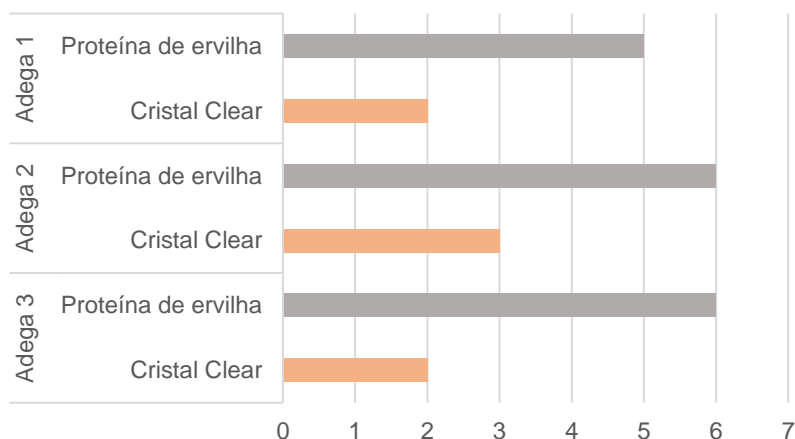


Figura 1 Avaliação da percentagem de borras em 3 matrizes diferentes. Comparação entre uma proteína de ervilha *standard* e **CRISTAL® CLEAR**



STATION
OENOtechnique
DE CHAMPAGNE

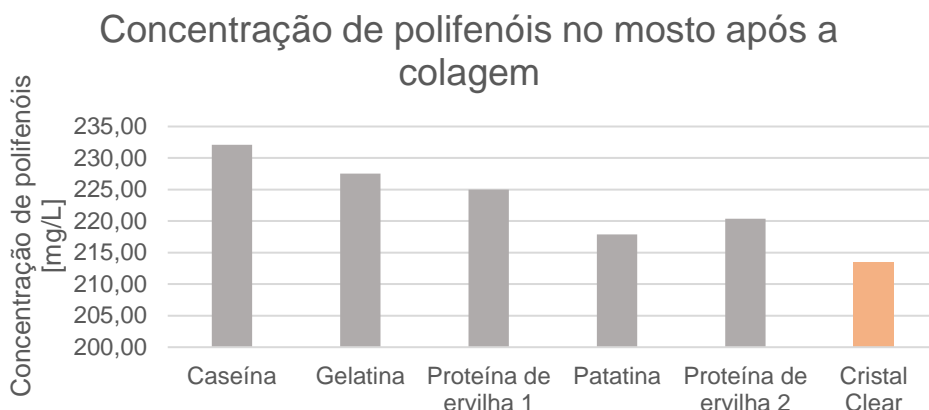


Figura 2 Avaliação da concentração de polifenóis no mosto após a colagem. Comparação entre diferentes colas, de origem animal ou vegetal. **CRISTAL® CLEAR** permitiu a melhor eliminação de polifenóis.

(Matriz: média de polifenóis, observados em 4 matrizes de mostos italianos para vinhos espumantes, colheita de 2023)

APLICAÇÕES

- **CRISTAL® CLEAR** é recomendado para o tratamento de mostos de uvas brancas ou rosés destinadas à produção de vinhos espumantes.
- **CRISTAL® CLEAR** pode ser utilizado em flotação **sem a adição** de outra cola.
- **CRISTAL® CLEAR** utiliza-se para o tratamento dos mostos de prensa ou de *taille*, em métodos tradicionais e em cuba fechada.

DOSAGEM

Doses recomendadas:

Em sumo de *cuvée*: 5 a 10 g/hL

Em sumo de *taille*: 10 a 20 g/hL

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: 100 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir **CRISTAL® CLEAR** em 10 vezes o seu peso em água. Deixar aumentar de volume entre 30 minutos e 2 horas e incorporar aquando de um circuito fechado com um acoplador para colagem.

Precauções de utilização:

Este tratamento deve ser inscrito no registo da adega e deve ser realizado sob o controlo de um enólogo ou técnico qualificado.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

1 kg e 10 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteger do congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.