



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

PRODUTOS
DA COLAGEM

CRISTAL CLEAR

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

CARACTERÍSTICAS

CRISTAL CLEAR é um produto de colagem de mostos e vinhos 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 mostos
- 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

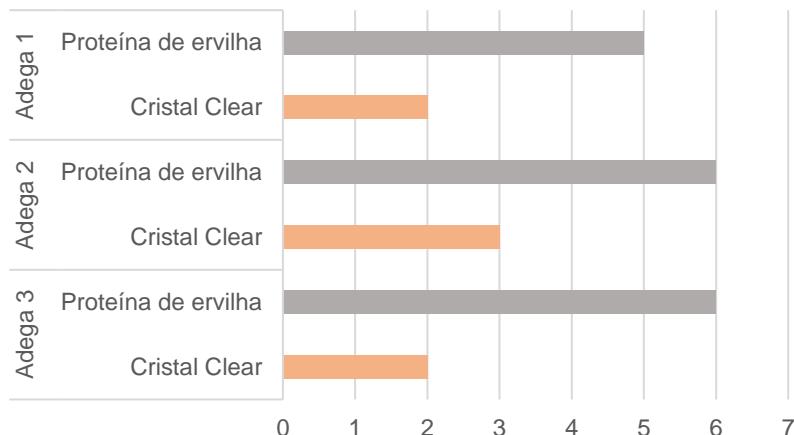


Figura 1 Avaliação da percentagem de borras em 3 matrizes diferentes. Comparação entre uma proteína de ervilha *standard* e **CRISTAL CLEAR**



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

PRODUTOS
DA COLAGEM

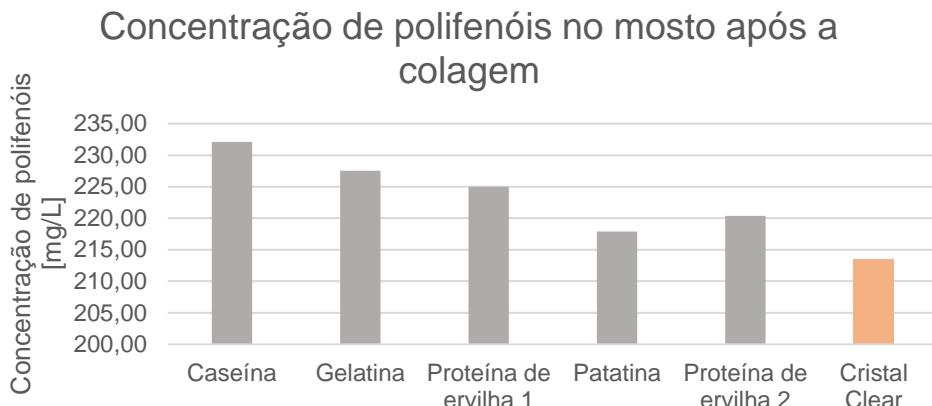


Figura 2 Avaliação da concentração de polifenóis no mosto após a colagem. Comparação entre diferentes colas, de origem animal ou vegetal. **CRISTAL CLEAR** permitiu a melhor eliminação de polifenóis.
(Matriz: média de polifenóis, observados em 4 matrizes de mostos italianos para vinhos espumantes, colheita de 2023)

APLICAÇÕES

- **CRISTAL CLEAR** é recomendado para o tratamento de mostos de uvas brancas ou rosés destinadas à produção de vinhos espumantes e vinhos tranquilos.
- **CRISTAL CLEAR** pode ser utilizado em flotação sem a adição de outra cola.
- **CRISTAL CLEAR** pode ser utilizado em misturas de vinhos para reduzir a propensão para o acastanhamento e o rosado.

DOSAGEM

Doses recomendadas:

Para clarificação de mostos e vinhos: 5 a 10 g/hL

Para a redução de polifenóis e escurecimento: 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 collage.

Precauções de utilização:

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.

140/2025 - 22