



STATION  
œNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CRISTAL

---

## Colle de poisson liquide prête à l'emploi

### CARACTERISTIQUES

---

**CRISTAL** est élaboré à partir d'une sélection de vessies natatoires de poisson. La colle de poisson est une colle protéique très délicate adaptée au collage des vins blancs et rosés.

Elle confère au vin limpidité et brillance. Sa floculation lente entraîne les plus fines particules en suspension. Une fois la floculation effectuée, la sédimentation se fait rapidement.

**CRISTAL** clarifie les vins difficiles. La colle de poisson est peu sensible aux colloïdes. Elle améliore la filtrabilité des vins colmatants notamment ceux issus de raisins botrytisés (utiliser également **VIAZYM® ELEVAGE**).

**CRISTAL** est complémentaire de la filtration qu'elle facilite. Après collage, le rendement du filtre est grandement amélioré.

**CRISTAL** fixe certaines amertumes et affine les vins avant les phases physiques de stabilisation.

Après un traitement au charbon œnologique, la colle de poisson rassemble les particules les plus fines et permet une élimination totale par la filtration. Le contact vin-charbon est également plus court.

La colle de poisson est généralement considérée comme une colle d'affinage et de finition (les doses nécessaires sont voisines de 1 g/hL à 2 g/hL). Dans ce cas, elle ne requiert pas l'addition d'adjuvant de collage tel que le tanin ou le sol de silice.

La pratique de longue date de la colle de poisson montre qu'elle peut être très énergique sur des vins chargés (en fin de fermentation malolactique par exemple). Dans ce cas précis, les doses nécessaires peuvent aller jusqu'à 4 g/hL. Il faut alors ajouter 2 cL/hL à 4 cL/hL de **SILISOL®** afin d'obtenir une action optimale pour l'amélioration de la limpidité, de la filtrabilité et des caractères organoleptiques. Les résultats sur la clarification et la filtrabilité ne sont pas les seuls à considérer. Des essais préalables à l'utilisation de la colle de poisson sont indispensables afin de juger de l'incidence sur les caractères organoleptiques.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Affinage des caractères organoleptiques
- Amélioration de la limpidité et de la filtrabilité

### DOSE D'EMPLOI

---

**Collage léger** : 10 cL/hL à 20 cL/hL.

**Collage énergique** : jusque 40 cL/hL.

Au delà de 20 cL/hL de **CRISTAL**, il est préférable, selon la teneur en tanin du vin, d'ajouter 2 cL/hL de **SILISOL®** par gramme de colle (ou 10 cL de **CRISTAL**) pour éviter le surcollage.

Pour un résultat optimum, nous conseillons d'effectuer systématiquement des essais préalables.

268/2023 - 1/2



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODE D'EMPLOI

---

**CRISTAL** est prête à l'emploi (concentration 10 g/L de **CRISTALINE**).

Incorporer la colle au cours d'un remontage sur la totalité de la cuve. Utiliser une pompe doseuse ou un Dosacol (raccord de collage) placé en amont d'une pompe centrifuge.

**Pour réussir un collage avec une colle protéique, nous vous rappelons les points suivants :**

- Température basse, si possible inférieure à 10°C.
- Température stable afin d'éviter les courants de convection qui font remonter les flocons.
- Absence de gaz carbonique en sursaturation qui se dégage et qui fait remonter les flocons.
- Après la fermentation malolactique effectuer un soutirage avec aération. L'oxygène est indispensable à la réussite d'un collage.
- Sulfiter à 2 ou 3 g/hL de SO<sub>2</sub> pour enrayer toute activité de micro-organismes (levures ou bactéries).
- Incorporer lentement la colle sur la totalité de la cuve. Utiliser une pompe doseuse ou un Dosacol.
- Ne pas envoyer de bulles d'air en même temps que la colle.
- Le tanin est rarement nécessaire avec **CRISTAL**. En cas d'addition il doit être incorporé le jour précédent de l'apport de la colle.
- Le sol de silice (**SILISOL**<sup>®</sup>) est toujours nécessaire lorsque les quantités de **CRISTALINE** dépassent deux grammes par hL. Il doit être incorporé aussitôt la colle et dans les mêmes conditions (pompe doseuse ou Dosacol).
- Les résultats sur l'amélioration organoleptique ou la filtrabilité sont acquis rapidement (2 à 3 jours). Une filtration peut intervenir aussitôt.
- Lorsque la clarification complète est recherchée, il faut attendre 2 à 3 semaines et vérifier la limpidité et le tassement des lies avant le soutirage.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

10 L.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

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.*

268/2023 -2/2