



CRISTAB® GC



WHITE WINE



ROSÉ WINE



Τρυγική
σταθεροποίηση του
όξινου τρυγικού
καλίου σε οίνους

Προσφέρεται ως κοκκώδες
προϊόν ή ως διαυγές και
παχύρρευστο υγρό προϊόν
σε συγκέντρωση 50 g/L (5%)

Φυσικό κόμμι
κυτταρίνης
(E466)

Δρα ως προστατευτικό κολλοειδές τόσο για το σχηματισμό κρυστάλλων (πυρηνογέννηση) όσο και για την πιθανή ανάπτυξη μικροκρυστάλλων όξινου τρυγικού καλίου που υπάρχουν στον οίνο.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Ένα φυσικό κόμμι κυτταρίνης (E466) που λαμβάνεται αποκλειστικά από δάση με βιώσιμη διαχείριση.
- Δεν σταθεροποιεί το τρυγικό ασβέστιο.
- Δεν επηρεάζει το οργανοληπτικό προφίλ των οίνων.
- Εύκολο στην χρήση.

Δεδομένου ότι οι συνθήκες χρήσης και εφαρμογής των προϊόντων μας είναι πέρα από τον έλεγχο μας, η SOFRALAB δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη σε περίπτωση ανεπιτυχούς επεξεργασίας ή παρουσίας κρυστάλλων στα μπουκάλια.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την υπάρχουσα Ευρωπαϊκή νομοθεσία:

Κοκκώδες προϊόν: 200 g/tn.

Υγρό προϊόν (5% διάλυμα): 4 L/tn.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



1 KG

5L
20L

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία γεμάτη, σφραγισμένη από τον κατασκευαστή, διατηρείται σε μέρος ξηρό και προστατευμένο από το φως, μακριά από έντονες οσμές. Συσκευασία ανοικτή, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εντός σύντομου χρονικού διαστήματος. Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ βασίζονται στην τρέχουσα κατάσταση των γνώσεων μας. Οι πληροφορίες αυτές είναι μη δεσμευτικές και χωρίς εγγύηση, καθώς οι συνθήκες χρήσης είναι πέρα από τον έλεγχό μας. Δεν απαλλάσσουν τον χρήστη από τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και τα δεδομένα ασφαλείας. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της SOFRALAB και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς τη συγκατάθεσή της.



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διάλυση & Ομογενοποίηση



Ενσωμάτωση



Ομογενοποίηση με αντίστροφη άντληση (από την κορυφή προς το κάτω μέρος της δεξαμενής). Καλή ομογενοποίηση!

Ομογενοποίηση με μεταφορά του οίνου από μια δεξαμενή σε μια άλλη δεξαμενή. Καλή ομογενοποίηση!

Συνιστάται η επεξεργασία των οίνων βάσης κατά τη διάρκεια του tirage πριν από τη ζύμωση στο μπουκάλι.

Προσθήκη **CRISTAB® GC** στο μείγμα.

Οι προκαταρκτικές δοκιμές πρέπει να πραγματοποιούνται λαμβάνοντας υπόψη την απώλεια του **CRISTAB® GC** λόγω αιφνίδιων παραγόντων και την αύξηση της περιεκτικότητας της αλκοόλης του οίνου από τη ζύμωση σε φιάλη. Συμβουλευτείτε τον οινολόγο σας για συμβουλές.



Χαμηλές θερμοκρασίες (< 12°C) αυξάνουν το ιξώδες του CRISTAB® GC. Σε αυτήν την περίπτωση, επιλέξτε διάλυμα με αραιώση 1:4.

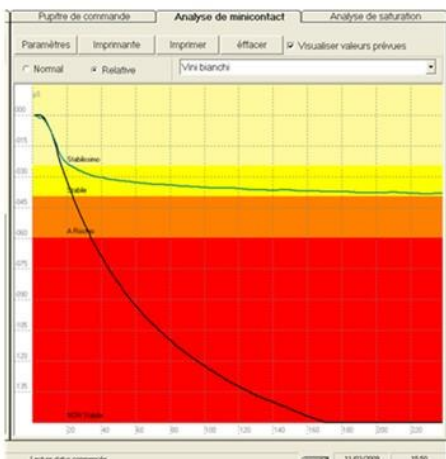
- Προσθέστε τουλάχιστον 48 ώρες πριν από το τελευταίο φιλτράρισμα για να αποφύγετε την απόφραξη του φίλτρου.
- Οι ασταθείς πρωτεΐνες πρέπει να αφαιρούνται από τους οίνους με χρήση μπεντονίτη για να αποφευχθεί ο κίνδυνος θολερότητας.
- Το **CRISTAB® GC** αντιδρά με τη λυσοζύμη.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.



MINICONTACT ΔΟΚΙΜΕΣ ΜΕ CHECKSTAB®



Very stable wine zone
Stable wine zone
At risk wine zone
Unstable wine zone

Το τμήμα έρευνας & ανάπτυξης της Martin Vialatte®'s αξιολόγησε την τρυγική σταθερότητα διαφόρων κρασιών χρησιμοποιώντας δοκιμές minicontact που πραγματοποιήθηκαν με **CHECKSTAB®**.

Η επεξεργασία με 100 g/tn **CRISTAB® GC** (πράσινη καμπύλη) σταθεροποίησε ένα αρχικά ασταθές κρασί (μαύρη καμπύλη) όσον αφορά το όξινο τρυγικό κάλιο. Χάρη στο **CHECKSTAB®**, οι προκαταρκτικές δοκιμές καθιστούν δυνατή την εύρεση της ιδανικής δοσολογίας κόμμεος κυτταρίνης, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η κατεργασία είναι αρκετά αποτελεσματική. Σε ένα ιδιαίτερα ασταθές κρασί, μπορεί να απαιτείται μερική σταθεροποίηση με ψύξη.