

# CRISTALLINE LIQUIDE

## INCOLLATURA DEI VINI

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La **CRISTALLINE** è un prodotto liquido a base di colla di pesce, destinato alla chiarifica e stabilizzazione dei vini bianchi e rosati.

L'aggiunta di **CRISTALLINE** al vino permette la flocculazione e la sedimentazione delle particelle in sospensione.

Associata ad una decantazione prolungata, costituisce uno dei mezzi principali di chiarifica e stabilizzazione dei vini. Inoltre, aumenta la filtrabilità.

### MODI D'IMPIEGO

- Non utilizzare il prodotto a temperature elevate (max 5/10 °C).
- Diluire la **CRISTALLINE** in acqua fredda, in quantità pari a 2-3 volte il suo volume. Incorporare il tutto nel vino tramite rimontaggio ed effettuare un'accurato rimescolamento al termine di questa aggiunta.
- La **CRISTALLINE** deve rimanere a contatto con il vino per circa un mese. Alla fine di questo periodo è necessario procedere al travaso del vino.
- Prima di aggiungere la **CRISTALLINE** è necessario areare il vino.
- La **CRISTALLINE** richiede un trattamento preliminare del vino con il SOLUTION TC, 24 ore prima dell'aggiunta della colle.
- Travasare dopo sedimentazione completa.

### DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 12 cL per hL di vino, in associazione con 7 cL/hL di SOLUTION TC in soluzione al 10 % (oppure 7 g/hL di SOLUTION in polvere).

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 L, 5 L, 10 L, 21 kg

Si consiglia di utilizzare il prodotto entro i 12 mesi. Esso si idrolizza facilmente e non conserva le sue qualità primarie.

Conservare a temperatura ambiente.