

CRISTALLINE PLUS

COLLAGGIO DEI VINI

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La **CRISTALLINE PLUS** è una colla di pesce destinata alla chiarificazione ed alla stabilizzazione dei vini bianchi e rosati, ai quali conferisce brillantezza e morbidezza.

L'incorporazione di **CRISTALLINE PLUS** nel vino permette la flocculazione e la sedimentazione delle particelle in sospensione.

Dopo decantazione prolungata, costituisce uno dei mezzi principali per chiarificare e stabilizzare i vini, aumentando inoltre la filtrabilità. È questo il collaggio dei vini bianchi e rosati di qualità.

La **CRISTALLINE PLUS** è una miscela di colla di pesce in polvere e di acido citrico, stabilizzato con metabisolfito di potassio.

MODI D'IMPIEGO

Aggiungere 100 g di **CRISTALLINE PLUS** in 15 - 20 litri d'acqua fredda e mescolare vigorosamente.

Lasciare rigonfiare per circa 3 ore e mescolare nuovamente. Se la viscosità è troppo elevata, si può procedere ad una aggiunta di acqua.

Incorporare la soluzione ottenuta nel vino tramite rimontaggio o per mezzo di un raccordo per collaggio e procedere quindi all'omogeneizzazione.

Spillare dopo sedimentazione completa.

DOSI D'IMPIEGO

- Dose media da utilizzare : da 1,5 a 3 g/hl

Il collaggio con colla di pesce può richiedere preventivamente un trattamento con TANIN TC.

NB : Tali dosi sono date a titolo indicativo.

È preferibile effettuare sempre una prova preliminare in laboratorio.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Unità da 1 kg

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente;