



# ADJUVANT CRISTAL A

Adjuvant de remuage pour remueur automatique ou manuel.

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Adjuvant de remuage à base de bentonite et d'alginate de potassium pour système de remuage automatique ou manuel :
- Pour levain agglomérant avec **LEVULIA AGGLO** ou tout autre type de levures agglomérantes
- Pour levain traditionnel avec **LEVULIA CRISTAL** ou tout autre type de levures libres pour prise de mousse (**LEVULIA U32**)
- Pour levain traditionnel avec **LEVULIA PROBIOS** – convient en vinification sous référentiel BIO-UE
- Respecte les qualités analytiques et organoleptiques du vin
- Permet une clarification optimale du vin après prise de mousse en bouteilles en 2 à 7 jours en fonction de la levure utilisée et de la préparation initiale du vin de base

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonites sodiques activées sélectionnées
- Alginate de potassium
- Bisulfite de potassium

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

## → DOSES D'EMPLOI

Pour le levain traditionnel :

- 60 à 100 ml/hl  
(Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins)

Pour le levain agglomérant :

- 10 à 20 ml/hl à incorporer sur le pied de cuve
- + 60 à 80 ml/hl à incorporer sur le vin  
(Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins)

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur.



# ADJUVANT CRISTAL A

## → MODE D'EMPLOI

Bien agiter le produit avant utilisation.

Levain traditionnel avec **LEVULIA CRISTAL** ou **LEVULIA PROBIOS** ou **LEVULIA U32**:

- Diluer par moitié avec de l'eau
- Pour un remuage optimal, incorporer au raccord de collage sur les levures avant incorporation dans le vin sucré
- En cas de préparation de la mixtion (apport sucre + levures) la veille du tirage, incorporer au raccord de collage sur 50% du volume au moins

Maintenir en agitation constante une fois incorporé.

Levain agglomérant avec **LEVULIA AGGLO**:

- Apporter après dilution par moitié dans de l'eau, l'équivalent de 10 à 20 ml/hl directement sur le levain en dernière phase de multiplication (Voir protocole de préparation du levain)
- Incorporer, après dilution par moitié dans de l'eau, 60 à 80 ml/hl au raccord de collage sur le levain en même temps que son incorporation au vin préalablement sucré

Maintenir en agitation constante.

## → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne pas diluer avec du vin
- Le poignettage est déconseillé car il déstructure le dépôt. Dans ce cas, attendre 2 à 4 semaines avant de mettre en remuage
- Ne pas incorporer en même temps que **FORTIFIA CRISTAL**

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 5 et 10°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture, ne pas utiliser de flacon entamé.

- Flacon de 1 L en carton de 20 L (= 20 x 1 L)
- Bidon de 5 L en carton de 20 L (= 4 x 5 L)
- Bidon de 10 L