



ADJUVANT CRISTAL T

Coadiuvante di remuage per sistemi automatici o manuali.

→ INTERESSE ENOLOGICO

- Coadiuvante di remuage a base di bentonite per sistemi di remuage automatico o manuale
- Può essere utilizzato solo per lieviti tradizionali come **LEVULIA CRISTAL** o **LEVULIA PROBIOS**
- Rispetta le caratteristiche analitiche e organolettiche del vino
- Consente una chiarifica ottimale del vino dopo la fermentazione in bottiglia in 7-10 giorni per bottiglie movimentate con sistema automatico o da 2 a 3 settimane per quelle con remuage manuale

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Bentoniti di sodio attivate selezionate
- Bisolfito di potassio

Per uso enologico, conforme al Codice Enologico Internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

- Da 60 a 80 ml/hl
- Dose massima legale secondo le attuali normative europee.

→ MODO DI USO

- Agitare bene il prodotto prima dell'uso
- Diluire a metà con acqua fredda
- Aggiungere con sistema Venturi durante il rimontaggio di almeno il 50% del volume della vasca da inoculare dopo aggiunta del pied de cuve
- Mantenere una costante agitazione dopo l'aggiunta



ADJUVANT CRISTAL T

→ ULTERIORI INFORMAZIONI

- Non diluire con il vino
- Non miscelare con **FORTIFIA CRISTAL** o **FORTIFIA H**

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e inodore ad una temperatura compresa tra 3 e 5 °C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

- Flacone da 1 L in scatola da 20 L (= 20 x 1 L)
- Canestro da 5 L in scatole da 20 L (= 4 x 5 L)
- Canestro da 10 L