



OENOLIA

CRISTACOL

Traitement et clarification des moûts et des vins.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

CRISTACOL est une préparation avec une action bipolaire sur:

- Les polyphénols oxydables des vendanges stressées ou triturées
- Les enzymes responsables des oxydations

CRISTACOL permet d'affiner les jus issus des 3^{èmes} serres et fins de presse en cours de débourbage.

- Utilisé sur vins ou en cours de fermentation alcoolique
- Permet d'affiner les vins issus de moûts de bourbes et/ou de moûts riches en polyphénols
- Permet d'éliminer les polyphénols instables responsables des oxydations prématurées des rosés

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonites sodiques activées,
- PolyVinylPolyPyrrolidone
- Cellulose

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSES D'EMPLOI

- S'utilise de 30 à 100 g/hl selon l'état sanitaire

→ MODE D'EMPLOI

- Délayer dans 10 à 15 fois son poids d'eau froide
- Laisser gonfler 2 à 4 heures
- Incorporer au moût ou au vin au raccord de collage au cours d'un remontage 1 heure après enzymage avec

ENZYLIA CRISTAL

CRISTACOL

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne pas faire gonfler avec du vin, uniquement dans de l'eau
- Décaler l'utilisation de **CRISTACOL** par rapport à l'usage de pectinases
- Ne convient pas aux vinifications sous référentiel Bio

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine dans un endroit sec et exempt d'odeur, à l'abri de la lumière et des éléments volatiles. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 1 kg
- Sac de 5 kg
- Sac de 25 kg