



ADJUVANT CRISTAL A

可用于自动或手动转瓶的改良营养剂

→ 酿造工艺

基于膨润土和海藻酸盐的改良营养剂：

- 对于聚集酵母：**LEVULIA AGGLO**
- 对于传统酵母：**LEVULIA CRISTAL**或其他适合引用的酵母
- 对于传统的有机酵母：**LEVULIA PROBIOS**

ADJUVANT CRISTAL A 充分保证葡萄酒的感官品质。

根据所使用的酵母种类，基础酒的类型和转瓶工艺，可在瓶内二次发酵后，2-7天迅速澄清酒。

→ 产品及技术特性

- 精选膨润土
- 海藻酸盐
- 亚硫酸氢钾

产品符合国际酿酒法典（International Oenological Code）。

→ 用量

对于传统酵母：

- 60-100毫升/百升

对于凝聚酵母：

- 10至20毫升/升，用于酵母液
- 二发添加 60-80 ml / hl。

最大添加上线请依据地方法律规定。



ADJUVANT CRISTAL A

→ 用法

使用前将产品摇晃均匀

传统**LEVULIA CRISTAL**或**LEVULIA PROBIOS**酵母:

- 用水稀释至其体积的2-3倍
- 二发接种后立刻添加, 注意至少要使用50%的酒液进行循环
- 添加后请搅拌一下。

凝聚酵母**LEVULIA AGGLO**:

- 在水中将**ADJUVANT CRISTAL A**稀释至其体积的2倍后, 在加入酵母后立即将相当于10-20 ml / hl的量直接添加至酵母液
- 之后在发酵过程再加入60-80 ml / hl 帮助发酵
- 加入后搅拌一下

→ 附加信息

- 不要用酒稀释
- 不建议摇动瓶子, 因为这会导致沉积物破裂
- 如果沉积物破损, 请等待2至4周再次凝结
- 请勿同时添加 **FORTIFIA CRISTAL**

→ 储存与包装

- 在原始的密封包装中保存, 避光避热置于干燥无异味的地方, 温度为5到10°C。
- 不要冻结。
- 注意标签上标明的有效期。
- 打开后请迅速使用。

- 箱装含 20 瓶, 每瓶 1 L (= 20 x 1升)
- 箱装含 20 瓶, 每瓶 5 L (= 4 x 5 升)
- 10 L 瓶装