



ADJUVANT CRISTAL T

Coadjuvante de remuage para sistemas automáticos ou manuais.

→ INTERESSE ENOLÓGICO

- Coadjuvante de remuage à base de bentonite para sistemas de remuage automáticos ou manual.
- A ser utilizado somente para leveduras tradicionais como **LEVULIA CRISTAL** ou **LEVULIA PROBIOS**
- Respeita as características analíticas e organolépticas do vinho
- Consente uma clarificação excelente do vinho após a fermentação em garrafa em 7-10 dias para garrafas movimentadas com sistema automático ou em 2 a 3 semanas para garradas com remuage manual.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bentonites sódicas ativadas selecionadas
- Bissulfito de potássio

Para uso enológico, conforme Código Enológico Internacional.

→ DOSES A USAR

- De 60 a 80 mL/hL
- Dose máxima legal consoante as atuais normas europeias.

→ MODO DE USAR

- Agitar bem o produto antes de usar.
- Diluir em água fria na proporção de 1:1
- Adicionar com tubo Venturi durante a remontagem de pelo menos 50% do volume da cuba a inocular depois da adição do pé-de-cuba.
- Depois de adicionado, manter em constante agitação.



ADJUVANT CRISTAL T

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Não diluir em vinho
- Não misturar com FORTIFIA CRISTAL ou FORTIFIA H

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, protegido da luz, em local seco e a uma temperatura entre 3 e 5°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberto, usar imediatamente.

- Frasco com 1 L em cartões com 20 L (= 20 x 1 L)
- Bidão com 5 L em cartões com 20 L (= 4 x 5 L)
- Bidão com 10 L