

CRISTAB GC

Gomme de cellulose pure E466

STABILISATION TARTRIQUE DES VINS

CARACTERISTIQUES – PROPRIETES

- ◆ **CRISTAB GC** est une gomme de cellulose. D'origine naturelle, les gommages de cellulose proviennent de la cellulose du bois. Les forêts dont provient ce bois sont gérées de manière durable.
- ◆ **CRISTAB GC** est destinée à la stabilisation tartrique des vins effervescents et des vins tranquilles. Elle a été sélectionnée pour ses facultés à stabiliser les vins vis-à-vis des précipitations tartriques, ainsi que pour sa neutralité organoleptique.
- ◆ **CRISTAB GC** présente des caractéristiques très particulières (en termes de degré de polymérisation, de taux de substitution et viscosité) qui font d'elle une gomme de cellulose particulièrement adaptée et efficace pour assurer la stabilisation tartrique des vins.
- ◆ **CRISTAB GC** est efficace dans le temps : des essais menés sur vins effervescents ont montré que plus de 4 ans après l'addition de **CRISTAB GC**, la stabilité tartrique du vin était toujours assurée.
- ◆ **CRISTAB GC** est conforme au Codex Œnologique International.
- ◆ **CRISTAB GC** est proposée en poudre, ou sous la forme d'un liquide limpide et visqueux à une concentration de 50g/L stabilisé par du SO₂.
- ◆ **CRISTAB GC** agit à la fois sur la formation des cristaux (nucléation) et sur la croissance d'éventuels micro-cristaux de tartre présents dans le vin.

LEGISLATION

- ◆ L'Union Européenne autorise l'addition de gommages de cellulose pour assurer la stabilisation tartrique « *seulement pour le vin et toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants* » (Règlement CE n°606/2009).
- ◆ Dose maximale légale autorisée : 10g/hL (100mg/L) ou 20cL/hL
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- Poudre : 10g/hL
Solution : 20cL/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **CRISTAB GC** dans de l'eau chaude du réseau (température 40°C à 50°C) pour faciliter la dissolution.
- ◆ Mettre l'eau en agitation avec un agitateur ou une hélice.
- ◆ Saupoudrer **CRISTAB GC** sur l'eau en agitation, la solution obtenue est très émulsionnée, il est recommandé de la préparer la veille du traitement afin que les bulles d'air disparaissent. Selon le mode d'agitation, faire une solution à 50g/L (1kg dans 20L d'eau) ou 25g/L (1kg dans 40L d'eau).

◆ **Mise en œuvre :**

- Avant l'utilisation, diluer la solution obtenue, ou **CRISTAB GC** liquide, au 1/3 ou au 1/4 avec du vin.
Attention, les basses températures (<12°C) augmentent la viscosité de **CRISTAB GC**. Dans ce cas, privilégier la prédilution au 1/4.

◆ **Sur vins effervescents :**

- **Au tirage :** ajouter **CRISTAB GC** dans la mixtion.
Des essais préalables doivent être réalisés en tenant compte de la perte de CMC due aux adjuvants de remuage (40%).
- **Au dégorgement :** ajouter **CRISTAB GC** dans la liqueur d'expédition. S'assurer de la bonne homogénéité de la liqueur avant son utilisation.
Dans ce cas, il est impératif de réaliser des essais afin de s'assurer que **CRISTAB GC** ne va pas réagir avec les protéines éventuellement présentes dans le vin. Pour cela, placer le vin à 4°C pendant quelques jours pour observer l'apparition éventuelle d'un trouble.
Demander conseil à votre œnologue.

◆ **Sur vins tranquilles :**

- **CRISTAB GC** peut être introduite au moins deux jours avant la filtration pour limiter les risques de colmatage. L'incorporer à la totalité du vin avec une pompe doseuse ou un raccord de collage.
- L'homogénéisation est importante pour éviter de colmater le filtre. L'usage d'une canne à azote est totalement déconseillée pour cette opération. L'homogénéisation doit se faire exclusivement par transfert de cuve à cuve, ou remontage d'un volume au moins égal à la cuve elle-même (utilisation impératif du raccord de collage au plus bas de la cuve).
- **Ne pas utiliser avant une filtration tangentielle.**

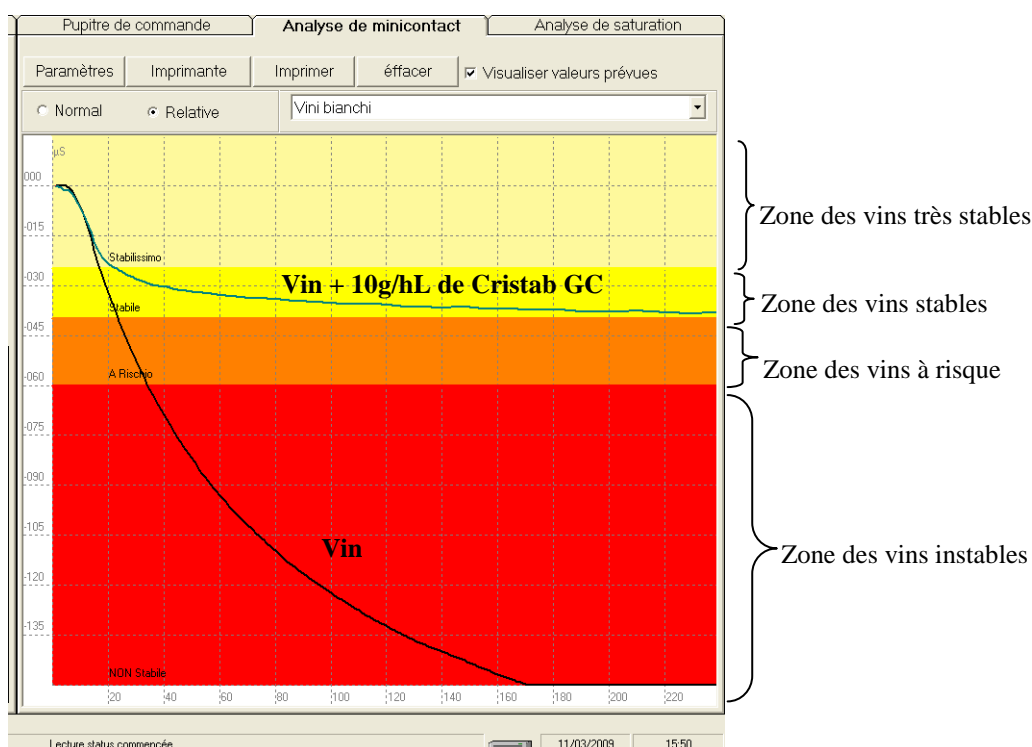


Figure 1 : Efficacité de **CRISTAB GC** vis-à-vis de la stabilisation tartrique

Le service R&D a évalué la stabilité tartrique de différents vins à l'aide d'un test de minicontact réalisé sur le **CHECKSTAB**. Les résultats obtenus se présentent comme le montre la Figure 1, avec 4 zones de stabilité. Dans l'exemple ci-dessus, le vin utilisé était instable (courbe noire). Un traitement avec 10g/hL de **CRISTAB GC** a permis de le stabiliser vis-à-vis des précipitations tartriques (courbe verte).

NB : grace au **CHECKSTAB**, des essais préalables permettent :

- de trouver la dose d'emploi idéale (test de stabilité après ajout : 6 jours à -5°C)
- d'évaluer l'incidence de l'ajout de gomme de cellulose sur la couleur des vins rouges ou des vins rosés
- de s'assurer, sur des vins très instables, que le traitement est suffisamment efficace en réalisant un test de stabilité (stockage 6 jours à -5°C).

CRISTAB GC s'emploie sur des vins stabilisés vis-à-vis des casses protéiques. Comme l'acide métatartrique, **CRISTAB GC** réagit avec le lysozyme.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Hors gel pour le produit en solution.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.