

CRISTAB GC

reines CMC
KRISTALLSTABILISIERUNG VON WEIN

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **CRISTAB GC** ist ein reines CMC (**C**arboxy**m**ethyl**c**ellulose). Es wird aus Holzcellulose gewonnen und ist daher ein nachwachsender Rohstoff natürlichen Ursprungs.
- ◆ **CRISTAB GC** ist bestimmt für die Kristallstabilisierung von Wein und Schaumwein. Es wurde aufgrund seiner Wirksamkeit zum Schutz vor Ausfällungen von Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat, als auch wegen seiner organoleptischen Neutralität ausgewählt.
- ◆ **CRISTAB GC** weist als ganz besondere Eigenschaft einen festen Polymerisationsgrad, einen niedrigen Substitutions- und Viskositätsgrad auf. Dadurch wird eine hoch wirksame CMCschicht gebildet, die besonders kristallstabilisierend wirkt.
- ◆ **CRISTAB GC** hat eine Dauerwirkung : Versuche mit Sekt haben gezeigt, dass mehr als vier Jahre nach Zugabe von **CRISTAB GC** die Weinsteinstabilität des Weines noch immer gegeben war.
- ◆ **CRISTAB GC** entspricht dem internationalen Kodex der Oenologie
- ◆ **CRISTAB GC** wird in Pulverform oder als klare, niederviskose Flüssigkeit mit einer Konzentration von 50g/L angeboten.
- ◆ **CRISTAB GC** wirkt gleichzeitig bei Kristallbildung (Nukleation) und bei eventueller Bildung von feinen Mikrokristallen im Wein.

GESETZGEBUNG

- ◆ Die EG-Kommission hat die Anwendung von Cellulosegummi zur Kristallstabilisierung zugelassen « *Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und Perlwein* » (**Verordnung (EG) Nr. 606/2009**).
- ◆ Maximale Dosierung: 10g/hL (100mg/L).

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften
- ◆ **Dosierung :**
In Pulverform: 10g/hL
In flüssiger Form : 20cL/hL
- ◆ **Bereitung der Lösung:**
CRISTAB GC in heißem Wasser unter Rühren auflösen (Temperatur 40°C bis 50°C). Stabiles Rührwerk unbedingt erforderlich.
Die so gewonnene Lösung ist sehr emulgiert und es wird empfohlen, sie am Vortag der Behandlung vorzubereiten, damit die Luftblasen entweichen können.
Je nach gewünschter Dosierung, eine Lösung von 50g/L (1kg in 20L Wasser) oder 25g/L (1kg in 40L Wasser) zubereiten.

◆ **Anwendung:**

- Vor Gebrauch ist die hergestellte Lösung oder CRISTAB GC flüssig in der drei- bis vierfachen Menge des Weins zu verdünnen. Achtung, bei niedrigen Temperaturen ($< 12^{\circ}\text{C}$) nimmt die Viskosität von CRISTAB GC zu. In diesem Fall ist eine vierfache Verdünnung vorzuziehen.

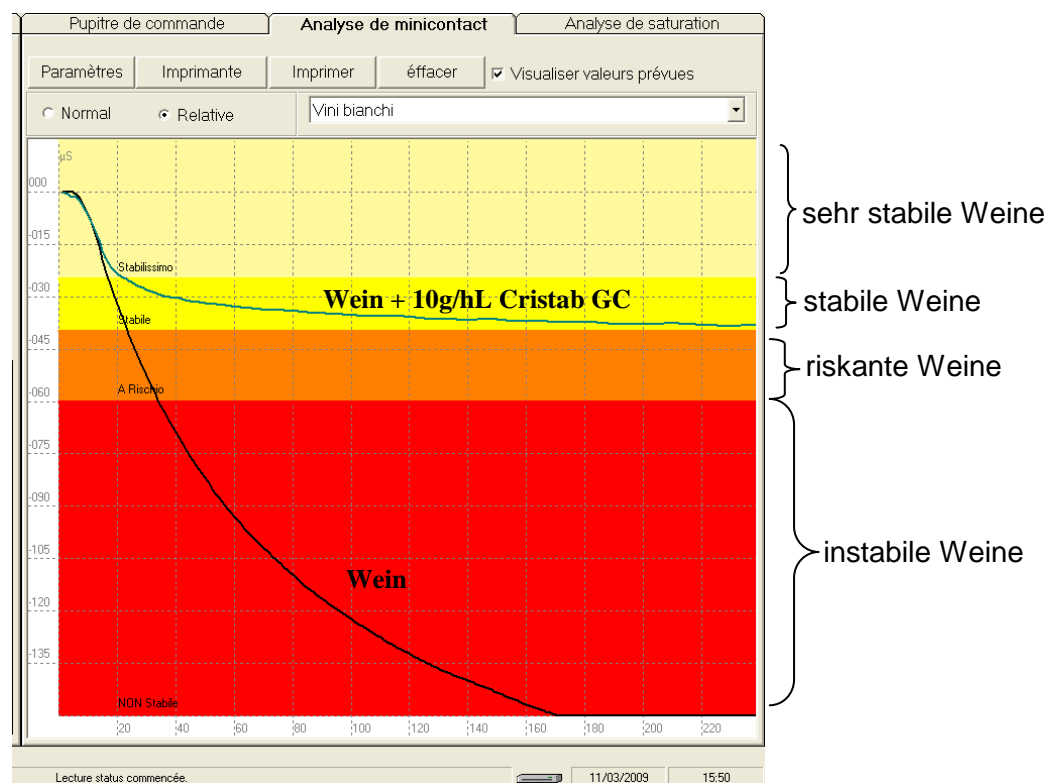
◆ **Bei Sekt:**

Bei der Tirage: CRISTAB GC zur Mischung geben

Beim Degorgieren: CRISTAB GC zum Tiragelikör geben. Überprüfen Sie vor dem Einsatz die optimale Homogenität des Likörs.

◆ **Bei Stillweinen:**

- **CRISTAB GC** muss mindestens zwei Tage vor der Filtration zugegeben werden, um das Risiko einer Filterverblockung zu mindern. Die Zugabe erfolgt zu der Gesamtmenge des Weins mittels einer Dosierpumpe oder durch Ansaugen.
- Eine gute Vermischung ist wichtig, um ein Verlegen des Filters zu vermeiden. Von der Durchmischung durch Einleiten von Stickstoff ist in diesem Zusammenhang absolut abzuraten. Die Homogenisierung darf nur durch Umlagerung von Tank zu Tank, durch mindestens einmaliges Umpumpen des gesamten Gebindeinhaltes (obligatorischer Anstich an der tiefsten Stelle des Tanks) oder durch Umrühren erfolgen.
- **Nicht vor einer Cross-Flow-Filtration einsetzen. !**



Grafk 1: Wirkungswert von **CRISTAB GC** bezüglich der Kristallstabilisierung

Der Service R&D, Fachlabor für Testmethoden, hat einen Minikontakt-Test entwickelt, um den Wirkungswert der Kristallstabilisierung von Wein darzustellen. Die Ergebnisse sind in der Grafik 1 innerhalb von 4 Farbzonen aufgeführt:

Die oben aufgeführte Grafik zeigt, dass der in diesem Versuch verwendete Wein instabil war (schwarze Kurve) und durch eine Behandlung mit 10g/hL **CRISTAB GC** kristallstabil wurde (grüne Kurve).

Anmerkung:

Vorversuche sind wichtig durch einen Stabilitätstest, nach der Zugabe: 6 Tage bei -5°C,

- ◆ um die ideale Anwendungsdosis zu bestimmen.
- ◆ um die möglichen Wechselwirkungen mit der Farbe von Rotwein und Rosé zu prüfen.
- ◆ um sich bei sehr instabilen Weinen zu vergewissern, dass die Behandlung ausreichend wirksam ist.

CRISTAB GC nur verwenden bei eiweißstabilen Weinen, analog dem Einsatz von Metaweinsäure. **CRISTAB GC** reagiert mit Lysozym.

QUALITÄT – SICHERHEIT - UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die aufgedruckte LOT Nummer ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Produktes von der Herkunft bis zum Verbraucher.
- ◆ Sicherheit – Umwelt : Der Umgang mit **CRISTAB GC** stellt für den Benutzer keinerlei Gefahr dar.
- ◆ Nicht allergenes Pulverprodukt.
- ◆ Das Produkt in flüssiger Form wird durch SO₂ stabilisiert.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.

Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.

Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.



**STATION
OENOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**