

# Protocole d'utilisation de CRISTAB GC liquide

Exemple pour 10hL de vin traité à la dose 20 cL/hL (=10g/hL)



**2L**  
Cristab GC liquide

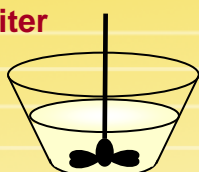


Prévoir une dilution de Cristab GC liquide au 1/3 ou au 1/4 (1 volume de Cristab GC pour 2 ou 3 volumes de vin)  
Vider les bidons dans le récipient

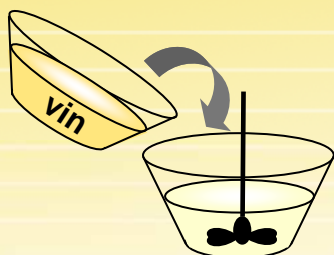


Rincer plusieurs fois les bidons avec le vin et agiter

Agiter

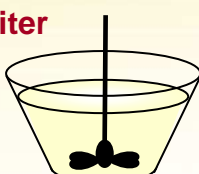


Pour une agitation efficace, il est conseillé d'utiliser une hélice (ou des remontages pour les gros volumes)

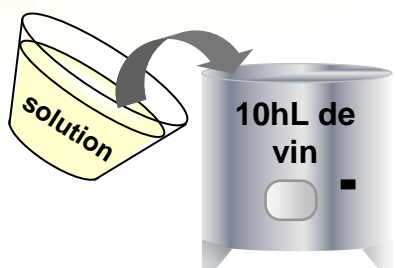


Maintenir l'agitation pendant la dilution avec le vin

Agiter



Poursuivre ensuite l'agitation 25 à 30 minutes



Ajouter la solution avec un raccord type venturi ou en effectuant un remontage en circuit fermé, veiller à bien homogénéiser



Un délai de 48 heures, après l'incorporation de la solution Cristab GC dans le vin, est préférable avant d'envisager la filtration puis la mise en bouteille du vin.



**STATION**  
**OENO**TECHNIQUE  
de **CHAMPAGNE**

*Experts en effervescence*

79 avenue A .A Thevenet – BP 1031 – Magenta - 51319 Epernay Cedex – France  
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 – Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60  
www.oenotechnic.com