STABILISATOREN

CRISTAB® GC

VIN BLANC WHITE WINE | VIN ROSÉ ROSÉ WINE | VEG

Weinsteinstabilisierung der Weine gegenüber Kaliumbitartrat	Als Granulat oder Flüssigpräparat erhältlich (mit einer Konzentration von 50 g/hL, also 5 %)	Cellulosegummi (E466)

Wirkt als Schutzkolloid, das zugleich die Bildung von Kristallen (Keimbildung) sowie das Wachstum möglicher Mikrokristalle aus im Wein vorhandenem Kaliumbitartrat beeinflusst.

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Die Cellulosegummi stammen ausschließlich aus Cellulose von Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
- Kein Stabilisator für Kalziumtartrat.
- Einfache Anwendung.
- Keine sensorischen Auswirkungen.

DOSAGE

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften:
Granulat: 20 g/hL.
Flüssig (5%ige Lösung): 40 cL/hL.

VERPACKUNG

1 KG

5 L
20 L
1.000 L

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Da wir keinen Einfluss auf die Verwendungsbedingungen und die Anwendung unserer Produkte haben, übernimmt SOFRALAB keinerlei Haftung, falls die Behandlung fehlschlägt und Kristalle in der Flasche auftreten.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MARTIN VIALATTE

GEBRAUCHSANWEISUNG

VIN BLANC
WHITE WINE

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

Durchmischung durch umgekehrtes Umpumpen
Die Lösung mithilfe einer Venturi-Düse zugeben. Gut durchmischen!

Durchmischung durch Umpumpen von Tank zu Tank
Gut durchmischen!

VIN EFFERVESCENT
SPARKLING WINE

Es empfiehlt sich, die Grundweine ausschließlich vor der zweiten Gärung bei der Abfüllung zu behandeln.

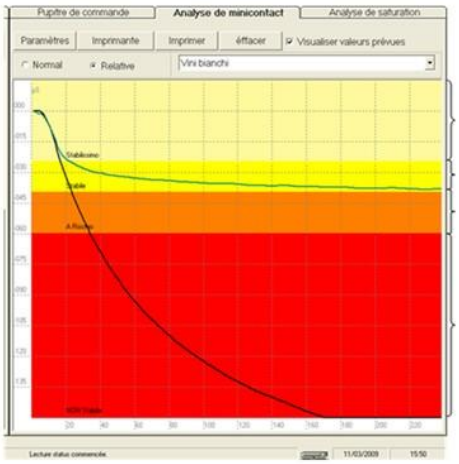
CRISTAB® GC in den Mischbehälter geben.
Es sind vorherige Tests erforderlich, die den Verlust von **CRISTAB® GC** berücksichtigen, welcher durch die Rüttelzusätze und die Erhöhung des Alkoholgehalts des Weins durch die zweite Gärung verursacht wird. Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten.

Niedrige Temperaturen (<12 °C) erhöhen die Viskosität von **CRISTAB® GC**.
In diesem Fall ist eine vorherige Verdünnung im Verhältnis 1:4 zu bevorzugen.

- Die Durchmischung ist wichtig, spätestens 48 Stunden vorher, um eine Verblockung des Filters zu verhindern.
- Die Weine müssen unbedingt von ihren instabilen Proteinen befreit werden (Bentonit-Behandlung), um jegliche Gefahr einer Trübung zu bannen.
- **CRISTAB® GC** reagiert mit Lysozym.

Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

MIT CHECKSTAB® DURCHGEFÜHRTE MINIKONTAKT-TESTS



Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Martin Vialatte® hat die Weinsteinstabilität verschiedener Weine mithilfe eines Minikontakt-Tests bewertet, der mit **CHECKSTAB®** durchgeführt wurde.

Im nebenstehenden Beispiel ließ sich durch eine Behandlung mit 10 g/hL **CRISTAB® GC** (grüne Kurve) die Kaliumbitartrat-Stabilisierung eines ursprünglich instabilen Weins (schwarze Kurve) erzielen.
Mithilfe von **CHECKSTAB®** lässt sich bei vorhergehenden Tests die ideale Dosage ermitteln, um die Auswirkung des zugesetzten Cellulosegummis auf die Farbe von Roséweinen zu bewerten und bei sehr instabilen Weinen sicherzustellen, dass die Behandlung ausreichend wirksam ist. Bei besonders instabilen Weinen kann eine teilweise Kaltstabilisierung erforderlich sein.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30