



CRISTAB® GC



Estabilización tartárica del vino frente al bitartrato de potasio

Disponible en forma granulada o líquida (a la concentración de 50 g/hL = 5 %)

Goma de celulosa (E466)

Actúa como coloide protector, tanto sobre la formación de cristales (nucleación) como sobre el crecimiento de eventuales microcristales de bitartrato de potasio presentes en el vino.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Las gomas de celulosa se obtienen exclusivamente a partir de celulosa de madera procedente de bosques gestionados de forma sostenible.
- No estabiliza frente al tartrato de calcio.
- Fácil de utilizar.
- Sin impacto organoléptico.



DOSIS

Dosis máxima legal según la normativa europea vigente:

Granulado: 20 g/hL

Líquido (solución al 5 %): 40 cL/hL



PRESENTACIÓN



1 kg



5 L
20 L
1000 L



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Al no poder controlar las condiciones de uso y aplicación de los productos, SOFRALAB declina toda responsabilidad en caso de fallo del tratamiento y aparición de cristales en las botellas.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



MODO DE EMPLEO



DILUCIÓN PREVIA Y HOMOGENEIZACIÓN



ADICIÓN AL VINO



Homogeneización por remontado invertido
Añadir la solución con un racor tipo Venturi. ¡Homogeneizar bien!

Homogeneización por trasiego a otro depósito
¡Homogeneizar bien!



Se recomienda tratar únicamente los vinos base en el tiraje, antes de la toma de espuma.

Añadir **CRISTAB® GC** a la mezcla.

Deben realizarse pruebas previas y tener en cuenta las pérdidas de **CRISTAB® GC** debidas a los adyuvantes de removido y al aumento del grado alcohólico del vino en la toma de espuma. Pida consejo a su enólogo.



A bajas temperaturas (< 12 °C) aumenta la viscosidad de **CRISTAB® GC**. Si este es el caso, llevar a cabo una dilución previa a ¼.

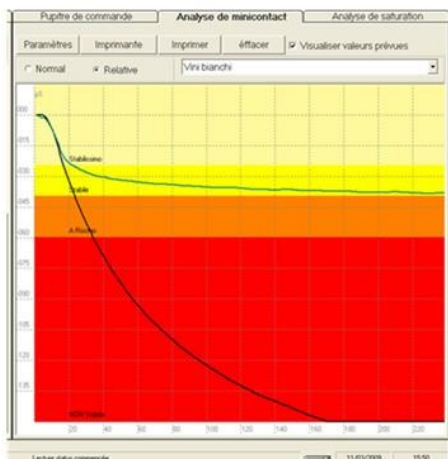
- Homogeneización muy importante al menos 48 h antes, para evitar la colmatación del filtro.
- Los vinos deben estar previamente estabilizados proteicamente (tratamiento con bentonita) para evitar el riesgo de enturbiamiento.
- **CRISTAB® GC** reacciona con la lisozima.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



TESTS DE MINICONTACTO REALIZADOS CON EL CHECKSTAB®



El departamento de I+D de Martin Vialatte® ha analizado la estabilidad tartárica de varios vinos mediante un test de minicontacto con el **CHECKSTAB®**.

En el ejemplo de al lado, el tratamiento con 10 g/hL de **CRISTAB® GC** (curva verde) ha permitido estabilizar un vino inicialmente inestable frente al bitartrato de potasio (curva negra).

Gracias al **CHECKSTAB®**, los ensayos previos permiten encontrar la dosis ideal para evaluar el efecto de la adición de goma de celulosa sobre el color de los vinos rosados y, en los vinos muy inestables, asegurarse de que el tratamiento es eficaz. En el caso de vinos particularmente inestables, puede ser necesario un tratamiento parcial de estabilización en frío.