ESTABILIZANTES

CRISTAB® GC

VIN BLANC WHITE WINE | VIN ROSÉ ROSÉ WINE | VEG

Estabilização tartárica de vinhos contra o bitartarato de potássio	Disponível em forma granulada ou líquida (numa concentração de 50 g/hL ou 5%)	Goma celulósica (E466)

Atua como coloide protetor, tanto em caso de formação de cristais (nucleação) como de crescimento de eventuais microcristais de bitartarato de potássio presentes no vinho.

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- As gomas celulósicas são provenientes exclusivamente de celulose de madeira de florestas geridas de forma sustentável.
- Não estabiliza o tartarato de cálcio.
- Utilização fácil.
- Sem impacto organolético.

DOSAGEM

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor:
Granulado: 20 g/hL.
Líquido (solução a 5%): 40 cL/hL.

ACONDICIONAMENTO

1 KG

5L
20L
1 000L

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteção anti-congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Visto que não controla as condições de utilização nem de implementação dos produtos, a SOFRALAB isenta-se de qualquer responsabilidade em caso de falha de tratamento e presença de cristais nas garrafas.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

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

MARTIN VIALATTE

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

VIN BLANC / WHITE WINE

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Homogeneização por remontagem inversa
Adicionar a solução com um conector tipo Venturi.
Homogeneizar bem!

Homogeneização por transferência cuba a cuba.
Homogeneizar bem!

VIN EFFERVESCENT / SPARKLING WINE

Recomenda-se tratar exclusivamente os vinhos de base antes da tomada de espuma durante a tiragem.

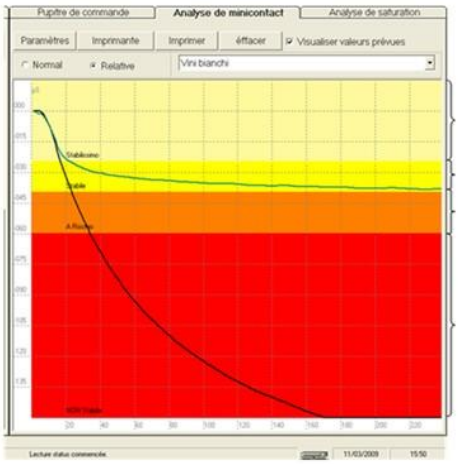
Adicionar **CRISTAB® GC** à mistura.
Devem ser efetuados testes prévios tendo em conta a perda da **CRISTAB® GC** devido aos adjuvantes de *remuage* e ao aumento do teor alcoólico do vinho pela tomada de espuma.
Aconselhe-se junto do seu enólogo.

As baixas temperaturas (< 12°C) aumentam a viscosidade do **CRISTAB® GC**.
Neste caso, privilegiar a pré-diluição a ¼.

- É importante homogeneizar com pelo menos 48 horas de antecedência, para evitar entupir o filtro.
- É imperativo que as proteínas instáveis sejam retiradas dos vinhos (tratamento com bentonite) para evitar qualquer risco de turvação.
- **CRISTAB® GC** reage com lisozima.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

TESTES DE MINICONTACTO REALIZADOS COM CHECKSTAB®



O departamento de I&D da Martin Vialatte® avaliou a estabilidade tartárica de vários vinhos com a ajuda de um teste de minicontacto realizado com **CHECKSTAB®**.

No exemplo ao lado, o tratamento com 10 g/hL de **CRISTAB® BV** (curva azul) permitiu estabilizar um vinho que estava inicialmente instável no que diz respeito ao bitartarato de potássio (curva roxa).
Graças ao **CHECKSTAB®**, os testes preliminares permitem encontrar a dose ideal para avaliar a incidência da adição de goma celulósica na cor dos vinhos rosés e assegurar, em vinhos muito instáveis, que o tratamento é suficientemente eficaz. Num vinho particularmente instável, pode ser necessário um tratamento parcial a frio.

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