СТАБИЛИЗАТОРЫ

MARTIN VIALATTE

# CRISTAB® GC

VIN BLANC WHITE WINE | VIN ROSÉ ROSÉ WINE | VEG

| | | |
|---|---|---|
| Стабилизация вин от битартрата калия | Доступные формы: гранулы или жидкость (в концентрации 50 г/гл или 5%) | КМЦ (E466) |

**Воздействует на формирование кристаллов (зарождение центров кристаллизации) и на рост возможных микрокристаллов гидротартрата калия, находящихся в вине.**

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Карбоксиметилцеллюлоза получена специально из деревьев, произрастающих в лесах с тщательным и длительным уходом
- Не стабилизирует против тартрата кальция.
- Простота использования.
- Не влияет на органолептические свойства.

## ДОЗИРОВКА

Максимально допустимая дозировка, согласно действующему европейскому законодательству:
**Гранулы: 20 г/гл**
**Жидкость (раствор 5%) 40 сл/гл.**

## УПАКОВКА

1 КГ

5 Л
20 Л
1 000 Л

## ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.
Не хранить при отрицательных температурах.
Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

Поскольку мы не можем контролировать условия использования препаратов, SOFRALAB не может нести ответственность за неудачные последствия обработки и появление кристаллов в бутылках.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность,так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

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

MARTIN VIALATTE

## ПРИМЕНЕНИЕ

VIN BLANC / WHITE WINE

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

**Гомогенизация путем ремонтажа в обратном направлении**
Добавить раствор с помощью трубки Вентури. Привести в однородное состояние!

**Гомогенизация путем перекачки из емкости в емкость**
Привести в однородное состояние!

VIN EFFERVESCENT / SPARKLING WINE

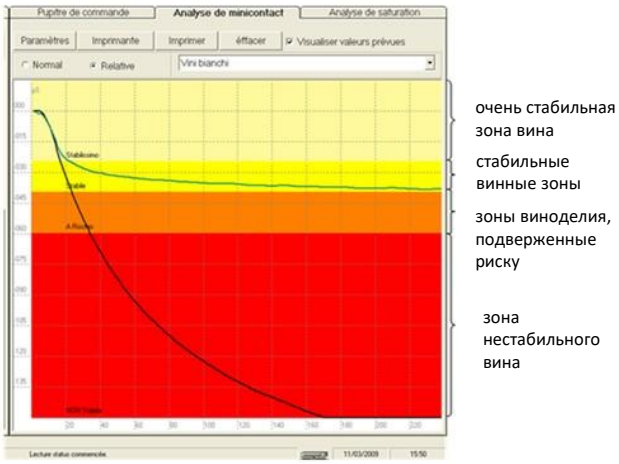
Рекомендуется обрабатывать виноматериал только перед вторичным брожением во время тиража. Добавить **CRISTAB® GC** в смесь.
Необходимо проводить предварительные эксперименты, учитывая потерю **CRISTAB® GC** из-за вспомогательных препаратов для проведения ремюажа и увеличения уровня алкоголя вина во время вторичного брожения.
Необходимо консультироваться с вашим энологом.

Низкие температуры (< 12°C) увеличивают вязкость **CRISTAB® GC**.
В таком случае, запланировать предварительно разбавление на ¼.

- Обязательно привести в однородное состояние (минимум, 48 часов), чтобы избежать засорения фильтра.
- Вина должны быть в обязательном порядке освобождены от нестабильных белков (обработка бентонитом), чтобы избежать риска появления мутного осадка.
- **CRISTAB® GC вступает в реакцию с лизоцимом.**

**Меры предосторожности:**
*Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии*
*Использовать в соответствии с действующими нормами*

## ТЕСТЫ «МИНИКОНТАКТ», ПРОВЕДЕННЫЕ С ПОМОЩЬЮ CHECKSTAB®




Исследовательская служба Martin Vialatte®оценила стабильность различных вин относительно винного камня с помощью теста "миниконтакт", проведенного с помощью **CHECKSTAB®**.

На примере показана обработка 10 г/гл **CRISTAB® GC** (зеленая кривая). Стабилизация против битартрата калия. Изначально, вино было нестабильным (черная кривая).
Благодаря **CHECKSTAB®**, предварительные эксперименты позволяют найти идеальную дозировку, определить влияние внесения целлюлозы на цвет розовых вин.и понять насколько эффективно происходит стабилизация. Для очень нестабильные вин может потребоваться частичная обработка холодом.

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