



CRISTAB® BV

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











Weinsteinstabilisierung der Weine gegenüber Kaliumbitartrat Geringe Viskosität

&
hohe Konzentration

Cellulosegummi (E466) à 20 %



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Die Cellulosegummi stammen ausschließlich aus Cellulose von Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
- Kein Stabilisator f

 ür Kalziumtartrat.
- · Einfache Anwendung.
- Keine Auswirkung auf die Sensorik.
- Aufgrund seiner hohen
 Konzentration senkt dieses
 Cellulosegummi insbesondere die Transportkosten.



DOSAGE

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: **20 g/hL also 10 cL/hL bei der 20%igen Lösung.**



VERPACKUNG







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.

STABILISATOREN







GEBRAUCHSANWEISUNG







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

CRISTAB® BV in den Mischbehälter geben.

Es sind vorherige Tests erforderlich, die den Verlust von **CRISTAB® BV** 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.

- Die Durchmischung ist wichtig, 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® BV reagiert mit Lysozym.
- · Nicht vor einer Cross-Flow-Filtration anwenden.

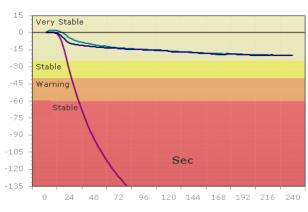
Warnhinweis:

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



MIT CHECKSTAB® DURCHGEFÜHRTE MINIKONTAKT-TESTS

Minicontact Relative



7015 Vergleich
7016 CRISTAB®GC 10 g/hL
7017 CRISTAB®BV 10 g/hL

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® BV (blaue Kurve) die Kaliumbitartrat-Stabilisierung (violette Kurve) eines ursprünglich instabilen Weins erzielen. Es ist festzustellen, dass CRISTAB® BV genauso wirksam ist wie CRISTAB® GC (grüne Kurve).