



CRISTAB® BV

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.



**Estabilización
tartárica del vino
frente al bitartrato
de potasio**

**Baja viscosidad
&
Alta concentración**

**Goma de celulosa
(E466) al 20 %**



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.
- Su alta concentración la convierte en una goma de celulosa especialmente indicada para reducir los costes de transporte.



DOSIS

Dosis máxima legal según la normativa europea vigente:
20 g/hL = 10 cL/hL de la solución al 20 %



PRESENTACIÓN



**20 L
909 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!

o bien



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

Añadir **CRISTAB® BV** a la mezcla.

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

- La homogeneización es muy importante para evitar la colmatación del filtro.
- Los vinos deben estar previamente estabilizados proteicamente (tratamiento con bentonita) para evitar el riesgo de enturbiamiento.
- **CRISTAB® BV** reacciona con la lisozima.
- No utilizar antes de una filtración tangencial.

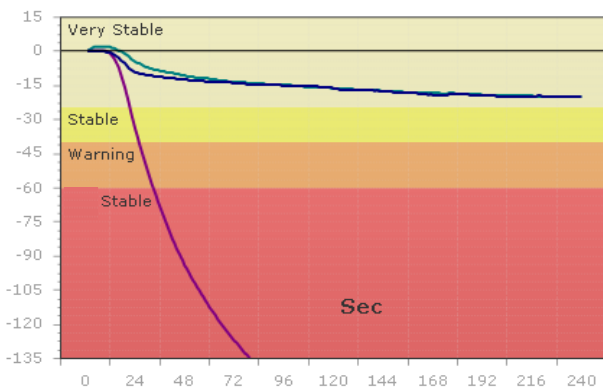
Precauciones de uso:

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



TESTS DE MINICONTACTO REALIZADOS CON EL CHECKSTAB®

Minicontact Relative



- 7015 Vino control
- 7016 CRISTAB® GC 10 g/hL
- 7017 CRISTAB® BV 10 g/hL

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® BV** (curva azul) ha permitido estabilizar un vino inicialmente inestable frente al bitartrato de potasio (curva violeta).

Se observa que **CRISTAB® BV** es igual de efectivo que **CRISTAB® GC** (curva verde).