



CRISTAB® BV

Agit comme colloïde protecteur, à la fois sur la formation des cristaux (nucléation) et sur la croissance d'éventuels microcristaux de bitartrate de potassium, présents dans le vin.



**Stabilisation tartrique
des vins vis-à-vis du
bitartrate de
potassium**

**Basse viscosité
&
forte concentration**

**Gomme de cellulose
(E466) à 20%**



OBJECTIFS OENOLOGIQUES

- Les gommés de cellulose proviennent exclusivement de cellulose de bois issus de forêts gérées de manière durable.
- Ne stabilise pas le tartrate de calcium
- Facilité d'utilisation.
- Pas d'impact organoleptique.
- Sa concentration élevée en fait une gomme de cellulose particulièrement indiquée pour diminuer les coûts de transport.



DOSE D'EMPLOI

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur :
20 g/hL soit 10 cL/hL pour la solution à 20%.



CONDITIONNEMENT



**20L
909L**



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Ne maîtrisant pas les conditions d'utilisations et la mise en œuvre des produits, SOFRALAB décline toutes responsabilités en cas d'échec du traitement et de présence de cristaux dans les bouteilles.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



MODE D'EMPLOI

DILUTION PRÉALABLE ET HOMOGENÉISATION



INCORPORATION



Il est recommandé de traiter exclusivement les vins de base avant la prise de mousse lors du tirage.

Ajouter **CRISTAB® BV** dans la mixtion.

Des essais préalables doivent être réalisés en tenant compte de la perte de **CRISTAB® BV** due aux adjuvants de remuage et à l'augmentation du degré alcoolique du vin par la prise de mousse. Demander conseil à votre œnologue.

- Homogénéisation importante pour éviter de colmater le filtre.
- Les vins doivent être impérativement débarrassés de leurs protéines instables (traitement à la bentonite) pour éviter tout risque de formation d'un trouble.
- **CRISTAB® BV** réagit avec le lysozyme.
- Ne pas utiliser avant une filtration tangentielle

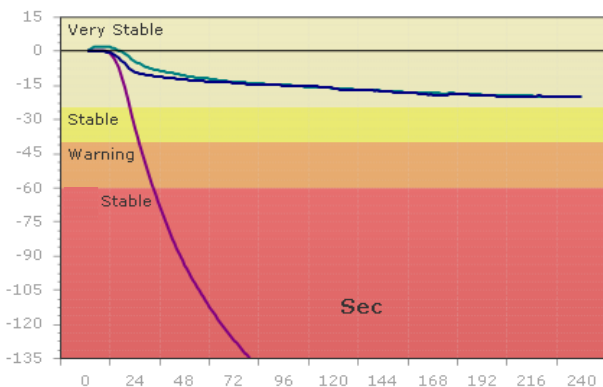
Précaution d'utilisation :

*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



TESTS DE MINICONTACT EFFECTUÉS AVEC LE CHECKSTAB®

Minicontact Relative



| | |
|---|--------------------------|
| ● | 7015 Témoin |
| ● | 7016 CRISTAB® GC 10 g/hL |
| ● | 7017 CRISTAB® BV 10 g/hL |

Le service R&D de Martin Vialatte® a évalué la stabilité tartrique de différents vins à l'aide d'un test de minicontact réalisé avec le **CHECKSTAB®**.

Dans l'exemple ci-contre, un traitement avec 10 g/hL de **CRISTAB® BV** (courbe bleu) a permis de stabiliser un vin qui était initialement instable vis-à-vis du bitartrate de potassium (courbe violette). On note que **CRISTAB® BV** est aussi efficace que **CRISTAB® GC** (courbe verte).