

## CRISTALINE

---

### Colle de poisson poudre pour la clarification des vins difficiles

#### CARACTERISTIQUES

---

**CRISTALINE** et **CRISTAL** sont élaborés à partir d'une sélection de vessies natatoires de poisson. La colle de poisson est une colle protéique très délicate adaptée au collage des vins blancs et rosés. Elle confère au vin limpidité et brillance. Sa floculation lente entraîne les plus fines particules en suspension. Une fois la floculation effectuée, la sédimentation se fait rapidement.

**CRISTALINE** et **CRISTAL** clarifient les vins difficiles. La colle de poisson est peu sensible aux colloïdes. Elle améliore la filtrabilité des vins colmatants notamment ceux issus de raisins botrytisés. Ces deux produits sont complémentaires de la filtration qu'elles facilitent. Après collage, le rendement du filtre est grandement amélioré.

Après un traitement au charbon œnologique, la colle de poisson rassemble les particules les plus fines et permet une élimination totale par la filtration. Le contact vin-charbon est également plus court.

La colle de poisson est généralement considérée comme une colle d'affinage et de finition. Dans ce cas, elle ne requiert pas l'addition d'adjuvant de collage.

La pratique de longue date de la colle de poisson montre qu'elle peut être très énergique sur des vins chargés, en fin de fermentation malolactique par exemple.

Des essais préalables à l'utilisation de la colle de poisson sont indispensables afin de juger de l'incidence sur les caractères organoleptiques.

**CRISTALINE** se présente sous forme de grains blanchâtres. Ce produit est prêt pour la dissolution dans l'eau froide où elle ne laisse pas de résidu.

**CRISTAL** est la forme liquide de **CRISTALINE**. Il est mis en solution par nos soins et toujours dans un délai bref avant l'utilisation. La protéine de la colle de poisson se dénature rapidement et, après un certain temps de conservation d'autant plus court que la température est élevée, elle devient semblable à une gélatine.

#### PROPRIETE OENOLOGIQUES

---

- Améliore la filtrabilité des vins colmatants notamment ceux issus de raisins botrytisés.
- Fixe l'amertume et affine les vins avant les phases physiques de stabilisation.
- Permet une élimination totale des particules les plus fines par la filtration.

#### APPLICATIONS

---

- Pour la clarification des vins difficiles.
- Pour une amélioration de la limpidité, de la filtrabilité et des caractères organoleptiques

#### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée :

- Pour **CRISTALINE** : 1 à 4 g/hL.
- Pour **CRISTAL** : 10 à 40 cL/hL.

16/2020 – 1/2

## MODE D'EMPLOI

---

- **Pour CRISTALINE :**

Disperser dans 50 fois son poids d'eau froide. Agiter vigoureusement.  
Laisser gonfler quelques heures.  
Agiter de nouveau en incorporant une quantité égale d'eau froide.  
Bien homogénéiser.

- **Pour CRISTAL :**

Produit prêt à l'emploi.  
Introduire lentement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (**DOSACOL**) lors d'un remontage.

### **Précautions d'utilisation :**

Eviter le contact avec les yeux.  
Ajouter 2 à 4 cL/hL de **SILICOL** en fin de fermentation malolactique pour obtenir une action optimale.  
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

- **Pour CRISTALINE :**

Sachet de 200 g - Carton de 50 x 200 g  
Sac de 1 kg - Carton de 10 x 1 kg

- **Pour CRISTAL :**

Bidon de 5 L - Carton de 4 x 5 L

## CONSERVATION

---

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

*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.*