

CRISTALLINE SUPRA™

Schönung von Weinen

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Wenn **CRISTALLINE SUPRA™** dem Wein beigemischt wird, flocken die Schwebeteilchen aus und setzen sich ab.

Nach längerem Dekantieren (seine Flockung ist langsam) ist es eines der wichtigsten Mittel zur Klärung und Stabilisierung von Weinen. Außerdem erhöht sie die Filtrierbarkeit der Weine. Es ist die Schönung von hochwertigen Weiß- und Roséweinen.

Dieser hochqualitative Leim verfeinert die Weine, und geschmacklich sind diese nach der Schönung runder und fetter.

↘ EIGENSCHAFTEN

CRISTALLINE SUPRA™ ist ein proteinhaltiger Klebstoff aus der Schwimmblase von Fischen.

CRISTALLINE SUPRA™ ist ein Fischleim, der zur Klärung und Stabilisierung von Weiß- und Roséweinen verwendet wird. Er verleiht ihnen Glanz und Geschmeidigkeit.

CRISTALLINE SUPRA™ ist eine Mischung aus vorhydrolysiertem und gefriergetrocknetem Fischleim mit Zitronensäure und stabilisiert mit Kaliummetabisulfid.

↘ DURCHFÜHRUNG

CRISTALLINE SUPRA™ löst sich viel schneller auf als herkömmliche Fischleime.

100 g **CRISTALLINE SUPRA™** in 20 L kaltes Wasser geben.

Kräftig umrühren und 3 Uhr ruhen lassen. Direkt vor der Zugabe des Leimes zum Wein erneut umrühren (bei zu hoher Viskosität noch etwas Wasser hinzufügen).

Beim Umpumpen oder mit Hilfe eines Dosiergerätes zugeben. Anschließend homogenisieren.

Nach vollständiger Sedimentation (4 bis 5 Wochen nach dem Kleben) abziehen.

↘ DOSAGE

- Durchschnittliche Dosis : 1,5 bis 3 g/hL

Die Schönung mit Hausenblase kann eine vorherige Behandlung des Weines mit **TANIN TC™** oder **GELOCOLLE™** nötig machen.

Anm : Diese Angaben dienen lediglich als Richtlinie.

Es ist immer empfehlenswert, zur richtigen Dosierung eigene Vorversuche durchzuführen.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Zu 100 g und zu 1 kg

In einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Raum bei 5 bis 25 °C aufbewahren.

Nach dem Öffnen sollte das Produkt schnell aufgebraucht werden.