

# CRISTAN

## TANINS

Complexe à base de tanin hydrolysable et de sulfate de cuivre

### ➤ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**CRISTAN** est une préparation adaptée pour l'élevage des vins.

Le tanin renforce le pouvoir antioxydant de l'anhydride sulfureux, et complète son effet antiseptique.

Le sulfate de cuivre atténue les goûts de réduit souvent sensibles en fin de fermentation malolactique.

Par sa composition et sa finesse, il ne donne pas d'astringence aux vins blancs.

En outre, il leur confère plus de structure et une meilleure aptitude au vieillissement.

### ➤ MISE EN ŒUVRE

Incorporer **CRISTAN** au vin au cours d'un remontage ou en utilisant de préférence un raccord de collage.

### ➤ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 6 cL/hL

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

### ➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L et 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.