

CRISTALLINE LIQUIDE

SCHÖNUNGSMITTEL

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

CRISTALLINE ist ein Hausenblase, der zur Klärung und Stabilisierung von Weiß- und Roséweinen dient. Er verleiht dem Wein Glanz und Geschmeidigkeit.

Die Zugabe von **CRISTALLINE** zum Wein führt zur Flockung und Absetzung der suspendierten Partikeln.

Nach dem langen Dekantieren stellt Fischleim eines der wichtigsten Mittel zur Klärung und Stabilisierung von Weinen dar. Zusätzlich erhöht er die Filtrierbarkeit der Weine. Auf diese Weise werden weiße und roséfarbene Qualitätsweine geschönt.

↘ DURCHFÜHRUNG

Es wird empfohlen, den Wein vor der Zugabe von **CRISTALLINE** zu lüften.

• **CRISTALLINE LIQUIDE** (in flüssiger Form) :

CRISTALLINE mit der 2- bis 3fachen Menge an kaltem Wasser verdünnen. Die Lösung beim Umpumpen oder mit Hilfe eines Dosiergerätes zum Wein geben.

Anschließend sorgfältig umrühren.

Bei einer Zugabe von **CRISTALLINE** ist es häufig notwendig, den Wein zusätzlich mit SOLUTION TC oder GELOCOLLE (30 %-ige Silikalösung) zu behandeln.

Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags einen Abstich durchführen.

↘ DOSAGE

• 10 bis 12 cL pro Hektoliter Wein, in der 2- bis 3fachen Menge Wasser verdünnt und in Kombination mit TANIN TC oder GELOCOLLE

Anm: Diese Angaben dienen lediglich als Richtlinie.

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

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

• Zu 1 L, 5 und 10 L sowie zu 21 kg

Das Haltbarkeitsdatum von **CRISTALLINE** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.

Nach dem Öffnen der Verpackung verliert **CRISTALLINE** zunehmend an Wirksamkeit.

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei unter 25 °C lagern.