

CRISTALLINE POUDRE

COLLAGE DES VINS

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **CRISTALLINE** est une colle de poisson destinée à la clarification et à la stabilisation des vins blancs et rosés. Elle leur confère brillance et souplesse.

L'incorporation au vin de la **CRISTALLINE** permet la floculation et la sédimentation des particules en suspension.

Après décantation prolongée, elle constitue un des principaux moyens de clarification et stabilisation des vins. De plus, elle augmente la filtrabilité des vins. C'est le collage des vins blancs et rosés de qualité.

↓ MISE EN ŒUVRE

Avant d'ajouter la **CRISTALLINE**, une aération du vin est recommandée.

Dans 100 L d'eau froide, verser 700 g d'ACIDE CITRIQUE et bien mélanger afin d'obtenir une solution acide.

Saupoudrer ensuite 1 kg de **CRISTALLINE POUDRE** dans cette solution et laisser gonfler pendant 3 ou 4 heures puis agiter.

Sous légère agitation, incorporer dans le vin par remontage ou à l'aide d'un raccord de collage. Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette addition.

Fréquemment la colle **CRISTALLINE** nécessite par ailleurs un traitement du vin avec la SOLUTION TC ou du GELOCOLLE (solution de silice à 30 %).

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

↓ DOSE D'EMPLOI

De 0,5 g à 2 g/hL, en association avec de la SOLUTION TC ou du GELOCOLLE.

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

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

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 100 g et 1 kg

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.