

CRISTALLINE POUDRE

ОКЛЕЙКА ВИНА

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

КРИСТАЛЛИН - рыбий клей, предназначен для осветления и стабилизации белых и розовых вин. Придает им прозрачность, блеск и мягкость вкуса.

При добавлении в вино **КРИСТАЛЛИН** способствует флокуляции и осаждению частиц, находящихся во взвешенном состоянии.

После метода продолжительной декантации является одним из основных средств осветления и стабилизации. Кроме того, при использовании препарата улучшается фильтруемость вина. Это оклейка для качественных белых и розовых вин.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Перед тем как добавить **КРИСТАЛЛИН** в вино, рекомендуется провести аэрацию.

В 100 л холодной воды внести 700 г ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ и хорошо перемешать, чтобы получить кислый раствор.

Всыпать затем 1 кг препарата **КРИСТАЛЛИН порошковый** в этот раствор и оставить набухать в течение 3 - 4 часов, потом перемешать.

Ввести в вино при лёгком перемешивании в процессе перекачивания снизу вверх [«ремонтаж»] или с помощью специального устройства для задачи оклеивающих материалов [фр. - «raccord de collage»]. После этого произвести тщательное перемешивание.

При использовании оклеивающего средства **КРИСТАЛЛИН** часто также требуется предварительная обработка вина препаратами SOLUTION TC / РАСТВОР ТЦ или GELOCOLLE / ЖЕЛОКОЛЬ [30%-ый раствор диоксида кремния].

Производить снятие с осадка после полного завершения седиментации.

↓ ДОЗИРОВКА

0,5 - 2 г/гл в сочетании с препаратами SOLUTION TC / РАСТВОР ТЦ или GELOCOLLE / ЖЕЛОКОЛЬ.

ПРИМЕЧАНИЕ: указаны ориентировочные дозы.

Желательно всегда проводить предварительно опытные оклейки в лабораторных условиях.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- По 100 г и 1 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.