

CRISTADOLCINE EF

Entfernung der Eiweißstoffe und Klärung von Weiß- und Roseweinen

MERKMALE

Die Eiweißstoffe spielen eine große Rolle im Bezug auf die Klarheit von Weinen. Alle Moste enthalten davon mehr oder weniger große Mengen, je nach Rebsorte, Reifegrad des Lesegutes, Klima und Wachstumsbedingungen der Reben usw...

Ein Teil der Eiweißstoffe wird während der alkoholischen Gärung unlöslich und fällt aus oder zersetzt sich, während ein zweiter Teil im Wein verbleibt. Der verbleibende Teil setzt sich zusammen aus stabilem und besonders instabilem Eiweiß.

Die instabilen Eiweißstoffe trüben den Wein, indem sie aufgrund von pH-Verschiebungen oder Temperaturveränderungen unlöslich werden. Bei den instabilen Eiweißstoffen handelt es sich um Glucoproteine, bestehend aus einer Vielzahl von verschiedenen Aminosäuren (12 - 15) und einem kleinen Teil von Polysacchariden, die 4 - 5 % des Gewichts des Proteins ausmachen. Bilden die instabilen Eiweißstoffe eine Opaleszenz so katalysieren sie noch weitere Ausfällungen wie z. B. den weißen Bruch (Cu -Eiweißkomplex). Diese Phänomene können sich mehrmals wiederholen. Die natürliche Koagulation und Sedimentation der Eiweißstoffe im Holzfass oder in sonstigen Behältern verlaufen langsam und können bis zum vollständigen Abschluss Jahre dauern.

Um aber den Verkauf von jungen dem Verbrauchergeschmack entsprechenden Weinen zu ermöglichen, ist es unerlässlich das instabile Eiweiß durch eine entsprechende Behandlung zu entfernen.

CRISTADOLCINE EF bringt Ihnen die beste Behandlung!

- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

Dank der großen Adsorptionsfähigkeit von **CRISTADOLCINE EF** genügen im Allgemeinen 30-80 g/hL um die Gesamtheit des instabilen Eiweißes zu entfernen

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Durch die Bildung eines dichten Netzes reißt es die beim Absetzen die Feststoffteilchen und Bakterien mit sich und garantiert damit eine gleichmäßige und schnelle Klärung.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Entfernung der Anthocyane bei geringfügig hochfarbenen Weißweinen.
- deutliche Trubminderung im Vergleich zu herkömmlichen Behandlungen der Eiweißstoffe durch Adsorption.
- gute und homogene Verteilung im Wein.
- einfache Handhabung, da schnell und einfach eine homogene, konzentrierte Suspension herstellbar ist.

DOSAGE

30 bis 100 g/hL

ANWENDUNG

CRISTADOLCINE EF ist in der 10-fachen Menge seines Gewichtes in kaltem Wasser zu mischen und kann dann sofort eingesetzt werden.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

1 und 5 kg

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.