

## CRISTADOLCINE EF

**Eliminación de las proteínas y clarificación de los vinos blancos y rosados con buena sedimentación de las lías.**

### CARACTERÍSTICAS

**CRISTADOLCINE EF** elimina las proteínas sin desestructurar los vinos, permitiendo una disminución muy sensible del volumen de las lías en comparación a los tratamientos tradicionales.

Las proteínas juegan un papel muy importante en la limpidez de los vinos. Las proteínas inestables, macromoléculas compuestas por un gran número de aminoácidos diferentes (15 a 25), forman complejos con los taninos y los polisacáridos. Además de los enturbiamientos provocados, catalizan otras precipitaciones (cúpricas).

Las precipitaciones de estas proteínas son lentas y aleatorias. También, para comercializar vinos jóvenes, es indispensable eliminarlas mediante un tratamiento apropiado.

**CRISTADOLCINE EF** les propone el mejor tratamiento...

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

#### Absorción de las proteínas:

Gracias a su poder absorbente, 30 a 60 g/hL de **CRISTADOLCINE EF** son suficientes generalmente para eliminar las proteínas inestables. Se aconseja determinar el contenido de proteínas mediante un test simple con taninos o por punto de clarificación.

#### Clarificación:

La clarificación es rápida y muy regular por formación casi inmediata de una red que encierra y arrastra las partículas sólidas y bacterias en suspensión.

#### Otras propiedades:

- **Disminución muy sensible del volumen de las lías** en comparación con los tratamientos tradicionales de adsorción de las proteínas;
- Eliminación de las trazas de antocianos en los vinos blancos
- Gran poder de dispersión en la masa
- Simplicidad de uso gracias a la facilidad para obtener una suspensión homogénea.

### DOSIFICACIÓN

A determinar según el contenido de proteínas en suspensión del vino, de 30 a 100 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Preparar una solución de **CRISTADOLCINE EF** 10 a 20 veces su volumen en agua. El producto es incorporado al agua en agitación y puede ser utilizado a continuación. Incorporar de manera homogénea y dejar actuar al menos 48 horas, luego filtrar.

**Precauciones de uso:**

Para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**INGREDIENTES**

- Dos bentonitas de diferentes orígenes y un kaolín.
- Ácido cítrico: 3%

**PRESENTACIÓN**

Polvo blanco crema rosado envasado en sobres de polietileno de 1 kg y 5 kg.

**CONSERVACIÓN**

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.*