ŒNOLIA

# ADJUVANT CRISTAL A

Ficha Técnica

Adjuvant de removido para remover de forma automática o manual.

## INTERESES ENOLÓGICOS

• Adjuvant de removido a base de bentonita y de alginato de potasio para sistemas de removido automáticos o manuales:
• Para levadura aglomerante con **LEVULIA AGGLO** o cualquier tipo de levaduras aglomerantes
• Para sistema tradicional con **LEVULIA CRISTAL** o cualquier tipo de levaduras libres para toma de espuma (**LEVULIA U32**)
• Para levadura tradicional con **LEVULIA PROBIOS** – **para vinificación ECO- BIO-UE**
• Respeta las cualidades analíticas y organolépticas del vino
• Permite una clarificación optima del vino después de la toma de espuma en botella entre 2 - 7 días en función de la levadura usada y de la preparación del vino base

## COMPOSICIÓN Y CARACTERISTICAS TECNICAS

• Bentonitas sódicas activadas seleccionadas
• Alginato de potasio
• Bisulfito de potasio

Para uso enológico, conforme al Codex Enológico Internacional.

## DOSIS DE EMPLEO

Para levadura tradicional:
• 60 a 100 mL/hL
(Solicitar el protocolo de multiplicación adaptado a vuestras necesidades)

Para levadura aglomerante:
• 10 a 20 mL/hL para incorporar sobre el pie de cuba
• + 60 a 80 mL/hL para incorporar sobre el vino
(Solicitar el protocolo de multiplicación adaptado a vuestras necesidades)

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor.

INVESTIGACIÓN AVANZADA
AEB®

Referencia : ADJUVANT_CRISTAL_A_TDS_ES_0070121_OENOLIA_France

AEB IBERICA S.A. • Avda. Can Campanya, s/n. Pol. Ind. Conde de Sert • 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES) • +34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es - www.aeb-group.com

ŒNOLIA

# ADJUVANT CRISTAL A

## FORMA DE EMPLEO

Agitar bien el producto antes de su uso.

Levadura tradicional con **LEVULIA CRISTAL** o **LEVULIA PROBIOS** o **LEVULIA U32**:
• Diluir a la mitad con agua
• Para un removido óptimo, incorporar con Venturi sobre las levaduras antes de la incorporación en el vino azucarado
• En caso de preparación de la mezcla (aporte azúcar + levaduras) la vigilia del tiraje, incorporar con Venturi sobre el 50% del volumen mínimo.
Mantener en agitación constante una vez incorporado.

Levadura aglomerante con **LEVULIA AGGLO**:
• Aportar después de diluirlo a la mitad con agua, el equivalente de 10 a 20 ml/hl directamente sobre la levadura en la última fase de multiplicación (Ver protocolo de preparación de la levadura)
• Incorporar, después de la dilución a la mitad con agua, de 60 a 80 ml/hl con Venturi sobre la levadura al mismo tiempo que se incorpora al vino previamente azucarado
Mantener en agitación constante.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

• No diluir con vino
• El « poignettage » está desaconsejado pues desestructura el depósito. En este caso, esperar de 2 a 4 semanas antes del removido
• No incorporar al mismo tiempo que el **FORTIFIA CRISTAL**

## CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección sellada de origen, al abrigo de la luz, en un sitio seco, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 10°C. No congelar. Respetar la de caducidad indicada en la confección.
Utilizar rápidamente después de abrirlo, no utilizar bombonas comenzadas anteriormente.

• Bote de 1 L en caja de 20 L
• Bombona de 10 L

Referencia : ADJUVANT_CRISTAL_A_TDS_ES_0070121_OENOLIA_France

INVESTIGACIÓN AVANZADA
AEB®
AEB IBERICA S.A. • Avda. Can Campanya, s/n. Pol. Ind. Conde de Sert • 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES) • +34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es - www.aeb-group.com