Adjuvant pour le remuage traditionnel ou automatique.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

L'**ADJUVANT CRISTAL C** est une composition spécifique de bento-alginate pour optimiser le remuage tout en préservant les propriétés organoleptiques du vin. Au contact du vin, sa formulation lui permet d'envelopper rapidement les levures et de former un dépôt condensé, isolé, facilement remuable.

L'ADJUVANT CRISTAL C convient parfaitement aux remuages automatiques et aux remuages sur pupitres. Il est recommandé sur des levains traditionnels avec **LEVULIA®** CRISTAL, **LEVULIA PROBIOS®**, ou tout autre type de levures libres pour prise de mousse. Il permet une clarification optimale du vin après prise de mousse en bouteilles en 3 à 15 jours en fonction de la préparation initiale du vin de base et du mode de remuage choisi.

--> COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonites sodiques sélectionnées
- Alginate de potassium
- Métabisulfite de potassium

Produit conforme au codex oenologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

• S'utilise de 6 à 8 cL/hL.

Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins.

MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation.
- Diluer dans deux à trois fois son volume d'eau froide et homogénéiser.
- Incorporer au raccord de collage sur 50% du volume au moins après avoir terminé la mixtion (apport sucre
- + levures).
- Maintenir en agitation constante.





ADJUVANT CRISTAL C

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne pas diluer avec du vin.
- Le poignettage est déconseillé car il déstructure le dépôt, difficile à remuer.
- Ne pas utliser de flacon entammé.

--> CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 5 et 10°C. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Flacon de 1 L en carton de 20 L (= 20 x 1 L)
- Bidon de 5 L en carton de 20 L (= 4 x 5 L)
- Bidon de 10 L