



FORTIFIA CRISTAL

Coadiuvante per vini spumanti.

➡ INTERESSE ENOLOGICO

- Metodo classico: facilita la sedimentazione dei depositi di bento-alginato (**ADJUVANT CRISTAL A**)
- Autoclave: migliora la chiarifica e contribuisce alla struttura dei vini base
- Previene l'insorgenza di note di ridotto
- Migliora la capacità ossido-riduttiva dei vini durante l'affinamento sulle fecce

➡ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Selezione di tannini di rovere e castagno estratti in acqua
- Solfato di rame: contenuto massimo di rame 1 g/L
- Metabisolfito di potassio come conservante: contenuto massimo di SO₂, 1,2 g/L

Per uso enologico, conforme al Codice Enologico Internazionale.

➡ DOSI DI IMPIEGO

- Metodo classico: da 10 a 30 ml/hL
- Autoclave: da 20 a 60 ml/hL

➡ MODO DI USO

- Metodo classico: miscelare direttamente con il vino al momento della aggiunta di zuccheri
- Autoclave: aggiungere direttamente al vino prima della aggiunta di lievito

FORTIFIA CRISTAL

→ ULTERIORI INFORMAZIONI

- Non si consiglia l'aggiunta contemporanea al coadiuvante per il remuage, alla gomma arabica o ai lieviti
- Non idoneo alla vinificazione «senza solfiti» o biologica

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e inodore, e a temperatura ambiente. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Flacone da 1 L in cartone da 20 L (20 x 1 L)
- Canestro da 5 litri