



OENOLIA FORTIFIA CRISTAL

Co-adjuvant de prise de mousse.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Pour les méthodes traditionnelles: permet d'améliorer l'élasticité et la cohérence des dépôts de bento/alginate (**ADJUVANT CRISTAL A**)
- Pour les cuves closes: permet une meilleure prise de colle et participe à la structuration des vins de base
- Participe à l'amélioration de la capacité tampon oxydo-réductrice des vins pendant l'élevage sur lies après prise de mousse
- Préviend l'apparition de déviation réductrice d'origine levurienne

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Sélection de tanins nobles de chêne et de châtaignier extraits à l'eau
- Sulfate de cuivre: teneur maximale en cuivre 1 g/l
- Conservateur: métabisulfite de potassium (teneur maximale en SO₂ : 1,2 g/l)

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.

→ DOSE D'EMPLOI

- Méthode traditionnelle : de 10 à 30 ml/hl
- Cuve close : de 20 à 60 ml/hl

→ MODE D'EMPLOI

- Méthode traditionnelle: incorporer directement au vin sans dilution préalable au moment du sucrage
- Cuve close : incorporer directement au vin sans dilution préalable avant le levurage

FORTIFIA CRISTAL

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne jamais incorporer en même temps que l'adjuvant de remuage, le **TARTRIGOM** ou les levures
- Ne convient pas aux vinifications "sans sulfite" ou biologiques : opter pour l'utilisation de **FORTIFIA H**
- Pour les prises de mousse de vin rosé, l'apport de tanins n'est pas nécessaire, préférer l'emploi de **MERCAPTON** seul

→ 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 température ambiante. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

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