



# ADJUVANT CRISTAL T

Adjuvant pour remuage manuel ou automatique (process avec levures libres).

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Convient au remuage automatique et au remuage manuel.
- En cas de poignettage et/ou de changement de caisse pour le remuage, attendre 2 semaines pour que le dépôt retrouve de la cohérence avant de lancer le programme.
- Utilisable uniquement pour levain traditionnel avec **LEVULIA® CRISTAL** ou **LEVULIA PROBIOS®** ou tout autre type de levures libres pour prise de mousse.
- Respecte les qualités analytiques et organoleptiques du vin.
- Permet une clarification optimale du vin après prise de mousse en bouteilles de l'ordre d'une semaine pour les vins remués sur système automatique, ou d'une dizaine de jours sur pupitre manuel.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Solution de :

- Bentonites calciques activées sélectionnées
- Bisulfite de potassium

Pour usage alimentaire. Pour usage œnologique. Produit conforme aux normes du Codex Oenologique International.

## → DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 60 à 80 mL/hL

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur.

## → MODE D'EMPLOI

- Bien agiter le produit avant utilisation
- Diluer par moitié avec de l'eau froide
- Incorporer au raccord de collage sur 50% du volume au moins après avoir terminé la mixion (apport sucre + levures + activateur)

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Ne pas diluer avec du vin
- Ne pas mélanger avec **FORTIFIA® CRISTAL** ou **FORTIFIA® H**

## → 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 2 et 8°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser immédiatement après ouverture.

- Bidon de 10L

