



ADJUVANT CRISTAL T

Adjuvant para removido manual o automático para levaduras libres.

→ INTERESES ENOLÓGICOS

- Útil para removido automático y removido manual
- En caso de «poignettage» y/o de cambio de jaulón para el removido, esperar 2 semanas para que el depósito recupere la consistencia antes de poner en marcha el programa
- Utilizable únicamente para levadura tradicional con **LEVULIA CRISTAL** o **LEVULIA PROBIOS** o cualquier tipo de levaduras libres para toma de espuma
- Respeta las características analíticas y organolépticas del vino
- Permite una clarificación optima del vino después de la toma de espuma en botella en 7 a 10 días para vinos removidos mediante sistema automático o de 2 a 3 semanas sobre pupitre manual

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERISTICAS TECNICAS

- Bentonitas sódicas activadas seleccionadas
- Bisulfito de potasio

Para uso enológico, conforme al Codex Enológico Internacional.

→ DOSIS DE EMPLEO

- Se usa de 60 a 80 mL/hL
- Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor.

→ FORMA DE EMPLEO

- Agitar bien el producto antes de su uso
- Diluir a la mitad con agua fría
- Incorporar mediante sistema Venturi durante el remontado como mínimo al 50% del volumen del depósito a inocular después de la adición del pie de cuba.
- Mantener en agitación constante después de su incorporación.



ADJUVANT CRISTAL T

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

- No diluir con vino
- No mezclar con **FORTIFIA CRISTAL** o **FORTIFIA H**

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección sellada original, al abrigo de la luz, en un sitio seco, exento de olores y a una temperatura comprendida entre 3 et 5°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en la confección.
Utilizar inmediatamente después de abierto.

- Bombona de 10 L