



FORTIFIA CRISTAL

Coadjuvante para vinhos espumantes.

→ INTERESSE ENOLÓGICO

- Método clássico: facilita a sedimentação das borras de bento-alginato (**ADJUVANT CRISTAL A**)
- Autoclave: melhora a clarificação e contribui para a estrutura dos vinhos-base
- Impede o aparecimento de notas de reduzido
- Melhora a capacidade oxido-redutora dos vinhos durante o afinamento/elevage sobre borras

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Seleção de taninos de carvalho e castanho extraídos em água
- Sulfato de cobre: teor máximo de cobre 1 g/L
- Metabissulfito de potássio como conservante: teor máximo de SO₂, 1,2 g/L

Para uso enológico, conforme o Código Enológico Internacional.

→ DOSES A USAR

- Método clássico: de 10 a 30 mL/hL
- Autoclave: de 20 a 60 mL/hL

→ MODO DE USAR

- Método clássico: misturar diretamente com vinho no momento da adição dos açúcares
- Autoclave: adicionar diretamente no vinho antes da adição da levedura

FORTIFIA CRISTAL

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Não adicionar o coadjuvante de remuage juntamente com a goma-arábica ou com as leveduras.
- Não indicado para a vinificação "sem sulfitos" ou biológica.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, protegido da luz, em local seco, inodoro e à temperatura ambiente. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberto, usar rapidamente.

- Frasco com 1 L em cartões com 20 L (20 x 1 L)
- Bidão com 5 litros