



OENOLIA  
CRISTACOL

Trattamento e chiarifica di mosti e vini.

→ INTERESSE ENOLOGICO

**CRISTACOL** è un preparato complesso che agisce su :

- Polifenoli ossidabili
- Enzimi responsabili delle ossidazioni

**CRISTACOL**

- Permette di affinare i mosti e vini ricchi in catechine
- Consente l'eliminazione dei polifenoli instabili responsabili dell'evoluzione a carico del colore nei rosati

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Bentoniti sodiche attivate,
- PVPP
- Cellulosa

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

- Utilizzare da 30 a 100 g / hl a seconda dello stato sanitario dell'uva

→ MODO DI USO

- Sciogliere con acqua fredda in rapporto 1 :10 - 1 :15
- Lasciar rigonfiare da 2 a 4 ore
- Incorporare nel mosto o nel vino con sistema venturi, almeno 1 ora dopo l'applicazione degli enzimi

---

## CRISTACOL

### → ULTERIORI INFORMAZIONI

- Non rigonfiare con il vino
- Non idoneo alla vinificazione in regime biologico

### → STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata in luogo asciutto, inodore, al riparo dalla luce. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione.

- Sacco da 1 kg
- Sacco da 5 kg
- Sacco da 25 kg