

Vinigel CRISTAL

Chiarificazione di vini equilibrati e strutturati.

CARATTERISTICHE

Vinigel CRISTAL è una gelatina liquida purificata e poco idrolizzata ottenuta da sostanze a base di collagene. Grazie alla sua eccellente azione chiarificante, equilibra efficacemente la struttura polifenolica, prendendosi cura della struttura del vino. Il vino mantiene il suo potenziale di invecchiamento e le sue qualità aromatiche.

Il suo formato liquido ne facilita l'utilizzo ed è caratterizzato da un basso grado di idrolisi favorendo una produzione di surcollaggio ridotta.

APPLICAZIONE

Chiarificazione di vini rossi strutturati ad alto carico polifenolico, bianchi e rosati. Adatto anche per vini rossi invecchiati. La sua applicazione è indicata su vini di alta gamma, nei quali è fondamentale il rispetto dell'espressione varietale durante i trattamenti di chiarificazione.

Adatto per la flottazione dei mosti.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vinigel CRISTAL rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

DOSE

Mosto/Vino → 50-250 ml/hl

Attenzione: è consigliato effettuare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale da utilizzare, la quale varia in base alle caratteristiche specifiche di ogni vino.

COMPOSIZIONE

Proteina di origine suina in soluzione acquosa. Alto peso molecolare.

Allergene: contiene solfiti.

MODO D'USO

1. Può essere applicato direttamente sul mosto o sul vino da trattare. Per facilitare l'omogeneizzazione si raccomanda di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume.
2. Aggiungere al volume totale preferibilmente con pompa dosatrice. Garantire l'omogeneizzazione.

Precauzioni nella lavorazione: l'utilizzo di **Vinigel CRISTAL** in vini bianchi e rosati deve essere associato a sol di silice (**Silisol**) o a bentonite di qualità (**Maxibent**). In tal caso, aggiungere in primo luogo Vinigel CRISTAL e lasciar agire per almeno 4 ore prima di aggiungere il sol di silice o la bentonite.

ASPETTO FISICO

Liquido trasparente leggermente viscoso.

PRESENTAZIONE

Confezione da 22 e 1000 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 133 (rev.0)

Residuo secco [% (p/p)]	> 8,5
SO ₂ [mg/kg]	2000 - 4000
pH	4,5 - 5,5
Densità (g/cm ³)	1,02 - 1,05
Torbidezza (NTU)	< 80
Conteggio aerobi mesofili totali [UFC/g]	< 10 ⁴
Lieviti e Muffe [UFC/g]	< 10 ³
E. coli [UFC /g]	Assenti
Salmonella [UFC /25g]	Assenti
S. aureus [UFC /25g]	Assenti

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro due anni dalla data del confezionamento.

Date le caratteristiche intrinseche del prodotto, può gelificare a temperature inferiori agli 12°C; riscaldare in un bagno d'acqua o temperare in ambiente caldo fino a quando il liquido non abbia recuperato il suo stato fluido iniziale.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.