

# VINIGEL CRISTAL

Limpezirea vinurilor echilibrate și structurate.

## CARACTERISTICI

**Vinigel CRISTAL** este o gelatina lichida purificata si usor hidrolizata, obtinuta din substante colagenice. Prezinta o excelenta actiune de limpezire, echilibreaza structura polifenolica in forma eficienta, imbunatatind astfel structura vinului. Vinul isi pastreaza potentialul de invecnire si calitatile aromatice.

Forma lichida ii faciliteaza administrarea. Datorita gradului de hidroliza scazut nu produce supracleire.

## APLICATII

Limpezirea vinurilor rosii structurate, cu incarcatura polifenolica mare, vinuri rosii destinate invecnirii, vinuri albe si roze.

Este un produs recomandat vinurilor Premium, la care expresia varietala este fundamentala in timpul tratamentelor de limpezire.

Apt pentru flotatia musturilor.

## PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

**Vinigel CRISTAL** respecta expresia aromatica si structura tanica a vinului.

## COMPOZITIE

Proteina de origine porcina in solutie apoasa. Masa moleculara mare.

Alergeni: Contine sulfiti.

## DOZE

Must/Vin	50-250 ml/hl
----------	--------------

*Atentie: Se recomanda efectuarea de teste in laborator pentru stabilirea dozei optime, aceasta depinzand de caracteristicile fiecarui vin.*

## MOD DE UTILIZARE

1. Se poate administra direct în mustul sau vinul de tratat. Pentru a facilita omogenizarea se recomandă diluarea produsului în de 2 – 4 ori volumul său.

2. Se adaugă în volumul total de tratat, de preferat cu o pompă de dozare. Se asigură omogenizarea.

### Precauții de lucru:

Utilizarea de **Vinigel CRISTAL** în vinurile albe și roze trebuie însoțită de gelul de silice (**Silisol**) sau bentonita de calitate **Maxibent**. În acest caz se administrează prima dată **Vinigel CRISTAL** și se lasă să acționeze minim 4 ore înainte de adăugarea gelului de silice sau a bentonitei.

## ASPECT FIZIC

Lichid transparent ușor vascos.

## AMBALARE

Ambalaj de 5, 22 și 1000 kg.

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Reziduu sec [% (p/p)]	> 8,5
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	2000-4000
pH	4,5 – 5,5
Densitate [g/cm <sup>3</sup> ]	1,02 – 1,05
Turbiditate (NTU)	< 80
Număr total de germeni [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Drojii și mușcăiuri [UFC /g]	< 10 <sup>3</sup>
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Absent
<i>Salmonella</i> [UFC /25g]	Absent
<i>S. aureus</i> [UFC /25g]	Absent

## PASTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc uscat și rece, fără mirosuri străine.

Odată deschis ambalajul, a se consuma cât mai curând posibil.

Datorită caracteristicilor intrinseci ale produsului, acesta poate gelifica la temperaturi 12 °C. În acest caz se încălzește în baie de apă sau se reglează temperatura în încăpere până ce lichidului își recapătă starea lichidă inițială.

A se consuma de preferat în maximum 2 ani de la ambalare.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European CE 606/2009.*