

# CRISTAB GC

reines Cellulosegummi  
KRISTALLSTABILISIERUNG VON WEIN

## EIGENSCHAFTEN

- ◆ **CRISTAB GC** ist ein Cellulosegummi. Es wird aus Holzcellulose gewonnen und ist daher ein nachwachsender Rohstoff natürlichen Ursprungs.
- ◆ **CRISTAB GC** ist bestimmt für die Kristallstabilisierung von Wein und Schaumwein. Es wurde aufgrund seiner Wirksamkeit zum Schutz vor Ausfällungen von Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat, als auch wegen seiner organoleptischen Neutralität ausgewählt.
- ◆ **CRISTAB GC** weist als ganz besondere Eigenschaft einen festen Polymerisationsgrad, einen niedrigen Substitutions- und Viskositätsgrad auf. Dadurch wird eine hoch wirksame Cellulosegummierung gebildet, die besonders kristallstabilisierend wirkt.
- ◆ **CRISTAB GC** hat eine Dauerwirkung: Versuche mit Sekt haben gezeigt, dass mehr als vier Jahre nach Zugabe von **CRISTAB GC** die Weinsteinstabilität des Weines noch immer gegeben war.
- ◆ **CRISTAB GC** entspricht dem internationalen Kodex der Oenologie
- ◆ **CRISTAB GC** wird in Pulverform oder als klare, niederviskose Flüssigkeit mit einer Konzentration von 50g/L angeboten.
- ◆ **CRISTAB GC** wirkt gleichzeitig bei Kristallbildung (Nukleation) und bei eventueller Bildung von feinen Mikrokristallen im Wein.

## GESETZGEBUNG

- ◆ Die EG-Kommission hat die Anwendung von Cellulosegummi zur Kristallstabilisierung zugelassen « *Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und Perlwein* » (**Verordnung (EG) Nr. 606/2009**).
- ◆ Maximale Dosierung: 10g/hL (100mg/L).

## ANWENDUNG

### ◆ **Bereitung der Lösung:**

**CRISTAB GC** in heißem Wasser unter Rühren auflösen (Temperatur 40°C bis 50°C).

Stabiles Rührwerk unbedingt erforderlich.

Die so gewonnene Lösung ist sehr emulgiert und es wird empfohlen, sie am Vortag der Behandlung vorzubereiten, damit die Luftblasen entweichen können.

Je nach gewünschter Dosierung, eine Lösung von 50g/L (1kg in 20L Wasser) oder 25g/L (1kg in 40L Wasser) zubereiten.



STATION  
GENOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE

◆ **Anwendung:**

Vor Gebrauch die hergestellte Lösung, oder **CRISTAB GC** flüssig, zur Hälfte mit Wein verdünnen.

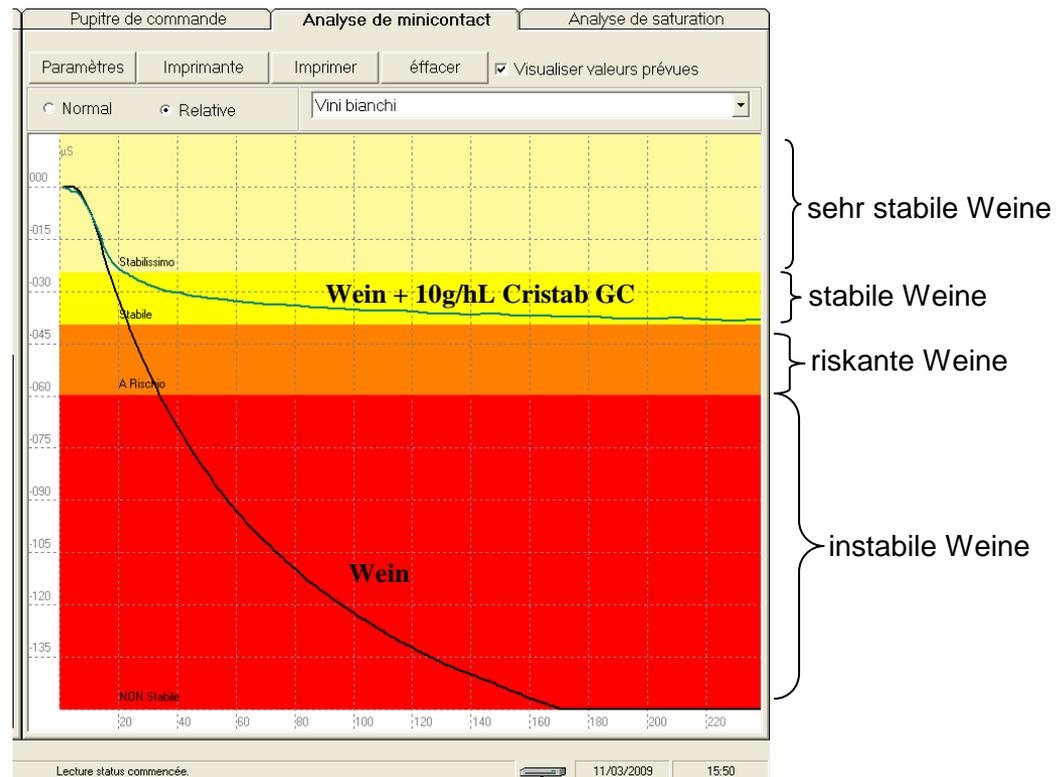
◆ **Bei Sekt:**

**Bei der Tirage: CRISTAB GC** zur Mischung geben

**Beim Degorgieren: CRISTAB GC** zum Tiragelikör geben. Überprüfen Sie vor dem Einsatz die optimale Homogenität des Likörs.

◆ **Bei Stillweinen:**

**CRISTAB GC** kann vor der Filtration zugegeben werden, die Filterfläche wird nicht belegt. Mithilfe einer Dosierpumpe oder einem Dosacol in die gesamte Weinmenge einrühren.



Grafk 1: Wirkungsgrad von **CRISTAB GC** bezüglich der Kristallstabilisierung

Der Service R&D, Fachlabor für Testmethoden, hat einen Minikontakt-Test entwickelt, um den Wirkungsgrad der Kristallstabilisierung von Wein darzustellen. Die Ergebnisse sind in der Grafik 1 innerhalb von 4 Farbzonen aufgeführt:

Die oben aufgeführte Grafik zeigt, dass der in diesem Versuch verwendete Wein instabil war (schwarze Kurve) und durch eine Behandlung mit 10g/hL **CRISTAB GC** kristallstabil wurde (grüne Kurve).

**Anmerkung:**

Vorversuche sind wichtig durch einen Stabilitätstest, nach der Zugabe: 6 Tage bei -5°C,

- ◆ um die ideale Anwendungsdosis zu bestimmen.
- ◆ um die möglichen Wechselwirkungen mit der Farbe von Rotwein und Rosé zu prüfen.
- ◆ um sich bei sehr instabilen Weinen zu vergewissern, dass die Behandlung ausreichend wirksam ist.

**CRISTAB GC** nur verwenden bei eiweißstabilen Weinen, analog dem Einsatz von Metaweinsäure. **CRISTAB GC** reagiert mit Lysozym.

## VERPACKUNG

◆ **In Pulverform:**

1kg-Beutel

5kg-Beutel

◆ **Als Lösung:**

5 L Behälter

20 L Behälter

Container zu 1000 L

## QUALITÄT – SICHERHEIT - UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit: die aufgedruckte LOT Nummer ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Produktes von der Herkunft bis zum Verbraucher.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: Der Umgang mit **CRISTAB GC** stellt für den Benutzer keinerlei Gefahr dar.
- ◆ Nicht allergenes Pulverprodukt.
- ◆ Das Produkt in flüssiger Form wird durch SO<sub>2</sub> stabilisiert.

## LAGERUNG

- ◆ Die volle, noch ungeöffnete Packung sollte an einem dunklen, trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahrt werden.
- ◆ Das Produkt in flüssiger Form frostsicher aufbewahren.
- ◆ Geöffnete Packung: Rasch verbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.

Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.

Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.