

**ENOVYS srl**

Via Venezia 74
37019 Peschiera del Garda (VR)

-

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenovys.it enovys.com

CRISTALFISH

SPECIFICO PER LA CHIARIFICA E BRILLANTATURA DEI VINI

Applicazioni

Collaggio dei vini bianchi e rosé, conferisce un ottimo illimpidimento ed un'elevata brillantezza.

Azione

Cristalfish è un chiarificante utilizzabile in tutti i casi dove si vuole ottenere un vino chiarificato molto limpido e brillante.

I principali vantaggi sono:

- Chiarifica e rende brillante il vino.
- Elimina i polifenoli responsabili delle sensazioni verdi ed amare.
- Se utilizzato su basi spumante la brillantezza esalta le caratteristiche del perlage.
- Stabilizza il colore.
- Non presenta fenomeni di surcollaggio.

Composizione

Colla di pesce in soluzione.

Dosi

100 - 140 g/hl.

Sono consigliabili test preventivi in laboratorio per determinare la dose esatta.

Modalità d'impiego

Disperdere Cristalfish in H₂O fredda in rapporto 1:3, incorporare lentamente alla massa ed omogeneizzare accuratamente (si consiglia l'utilizzo di un raccordo Venturi).

Operare a temperatura non superiori a 10°C.

Il processo di sedimentazione è di 2/3 settimane, si può velocizzare aggiungendo bentonite o sol di silice.

Per il collaggio di basi spumante si consiglia l'aggiunta preventiva di 20 - 30 g/hl di Evotan Tirage.

Al termine della sedimentazione effettuare un travaso.

Per l'impiego riferirsi alla normativa vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Non esporre a basse temperature e non congelare il prodotto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Limitazioni d'uso: attenersi alla normativa vigente.

Termine minimo di conservazione: consultare l'imballo.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: contiene solfiti.

Prodotti di origine animale: colla di pesce.

Azienda con sistema di
Gestione Qualità certificata
secondo le Norme UNI EN ISO
9001

Scheda tecnica del 01/06/2022
Rev 3

Cod. cf. 1 Kg 0043972464609

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.