

# CRISTAB GC

## verhindert Weinsteinausfällungen

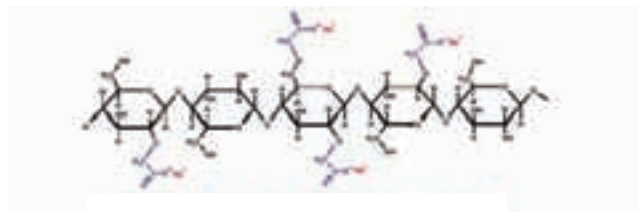
CRISTAB GC - ein neues Cellulosegummi, bestehend aus Carboxymethylcellulose (CMC). Es wurde von der Station Cénotechnique de Champagne, Epernay, ausgewählt.

Dieses neue önologische Produkt darf seit dem 1. August 2009 für die Weinstabilisierung bei Still- und Schaumwein verwendet werden.

Cellulosegummi ist natürlichen Ursprungs und findet bereits sehr breite Verwendung in der Lebensmittelindustrie. Das im Wein eingesetzte Cellulosegummi wird aus Holz gewonnen. Es ist nicht toxisch und enthält keine Allergene. Die Kristallbildung und das Wachstum von Weinsteinmikrokristallen werden unterbunden.

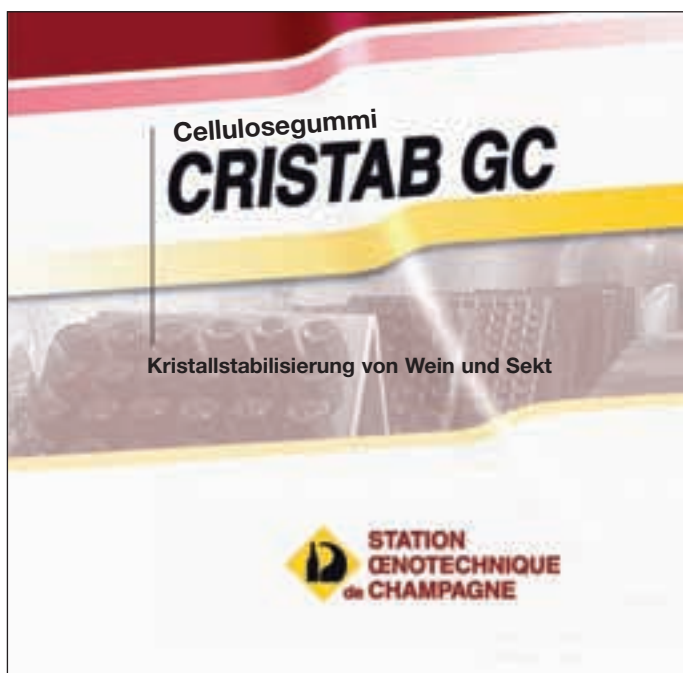
Nach den in der Champagne gesammelten Erfahrungen verhindert es die Ausfällung von Weinsteinkristallen bei einer Dosierung von 10g/hl, was der in Europa maximal zulässigen Dosierung entspricht.

Die sichere Wirksamkeit von CRISTAB GC machen es für den Einsatz in der Önologie besonders interessant.



Die Cellulosegummis bilden je nach Ursprung und Herstellungsverfahren eine weitverzweigte (s. Grafik oben) sehr heterogene Familie und erbringen Resultate, die nicht ohne weiteres auf ein anderes Cellulosegummi übertragbar sind. Die wirksamen CMC, deren Einsatz in der Önologie zulässig sind, gelten als CMC mit geringer Viskosität. Die folgenden beiden Abbildungen unten veranschaulichen die qualitativen Unterschiede einzelner Cellulosegummis.

CRISTAB GC ist ein ausgewähltes Gummi mit geringer Viskosität und steht in Übereinstimmung mit den Empfehlungen der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein). Bereitet man einen Ansatz von CRISTAB GC mit einer Dosierung von 50 g/l zu, erhält man eine geschmeidige flüssige Lösung (s. Abb. links). Im Vergleich dazu bildet ein weniger geeignetes Cellulosegummi eine zähe Masse (s. Abb. rechts).



Seine Wirkung hält mindestens 60 Monate an. Die im Vollmaßstab durchgeführten Versuche haben gezeigt, dass dieses neue Stabilisierungsmittel keinerlei Einfluss auf den Geschmack hat. Versuche bei Weiß- und Dessertweinen führten zu denselben Ergebnissen.

Bei Rot- und Roséweinen kann es in geringem Maße zu Farbausfällungen kommen, die allerdings nicht weiter beachtenswert sind.

Im Vergleich zu den bestehenden physikalischen Techniken ermöglicht der Einsatz von CRISTAB GC eine Weinstabilisierung zu weit niedrigeren Kosten pro Hektoliter. Verglichen mit Metaweinsäure zeigt CRISTAB GC eine bessere Wirkung über einen weit größeren Zeitraum.



CRISTAB GC 50g/l



Nicht geeignetes Cellulosegummi 50g/l

CRISTAB GC hat seine Wirksamkeit in Versuchen, die von externen Instituten durchgeführt wurden, deutlich unter Beweis gestellt.

CRISTAB GC wird in flüssiger Form (5 l, 20 l und 1000 l) angeboten. Die maximale Dosierung beträgt 20cl (entspricht 200ml oder 10g/hl.)

**OENO**rieflin  
*Oenologie - unsere Passion*

Im Grün 4; D-79235 Vogtsburg-Bischoffingen

Tel.: +497662 / 947580

[www.oeno-rieflin.de](http://www.oeno-rieflin.de)