

CLARIFIANT XL™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

CLARIFIANT XL™ est un adjuvant de tirage optimisé qui facilite les opérations de remuage des vins effervescents.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

CLARIFIANT XL™ est un adjuvant de remuage composé d'un complexe de bentonite sélectionnée pour sa grande homogénéité et d'un silicate (kaolin) permettant un excellent tassement du sédiment. La conjonction de ces composants permet un haut pouvoir de clarification et de sédimentation, particulièrement efficace pour les remuages difficiles.

Aucun autre co-adjuvant n'est présent ni nécessaire pour l'opération de remuage.

CLARIFIANT XL™ permet d'obtenir un dépôt compact, non adhérent et facile à éliminer.

La limpidité du vin est améliorée, lui conférant une parfaite brillance à l'issue du remuage.

CLARIFIANT XL™ est parfaitement adapté aux remuages manuels ou automatisés.

↓ MISE EN ŒUVRE

Bien homogénéiser **CLARIFIANT XL™** avant emploi.

Incorporer **CLARIFIANT XL™** juste avant le tirage, après avoir ajouté et bien homogénéisé la liqueur et les ferments.

Afin de renforcer la structure des vins et d'éviter l'apparition de goûts de réduction, l'ajout de 2 cL/hL de SOLUTION ST™ est conseillée.

Maintenir en agitation permanente pendant toute la durée de la mise en bouteilles.

NB : L'efficacité du remuage est conditionné par la quantité de levures présentes en fin de prise de mousse. Aussi, il convient de s'assurer que la quantité de levures actives ajoutée au tirage est comprise entre 1 et 2 millions par ml de vin et que la température de prise de mousse sera tenue entre 12 et 15 °C. Ceci permettra de maintenir un ratio levures / **CLARIFIANT XL™** optimal.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 7 à 8 cL/hL pour les vins effervescents blancs.
- 8 cL/hL pour les vins effervescents rosés ou rouges.

Des essais de tirage sont toujours préférables afin d'optimiser la dose.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.

CLARIFIANT XL™

Le remuage facile et rapide pour des vins brillants

↳ VOS BESOINS

En méthode traditionnelle, la qualité du vin effervescent pour le consommateur est intimement liée à son apparence. A ce titre, **sa brillance est essentielle**. Les élaborateurs recherchent des turbidités toujours inférieure à 1 NTU et souvent voisines de 0,5 NTU avec des temps de remuage inférieurs à 5 jours. Ces valeurs ne peuvent être obtenues que si l'adjuvant permet une cohésion totale du sédiment sans aucune trace résiduelle ('masques', etc.) sur le corps de la bouteille au moment du dégorgement.

↳ NOS SOLUTIONS

Depuis plusieurs années, l'IOC travaille sur cette thématique et il apparait que - outre la qualité de la levure utilisée en prise de mousse ou du vin lui-même - le ratio entre le nombre de levures en fin de prise de mousse et la quantité d'adjuvant introduite au tirage est déterminant.

Ainsi, des prises de mousse réalisées à des températures voisines de 10 à 15 °C montreront des qualités de remuage souvent supérieures à ces mêmes tirages effectués entre 15 et 20 °C. L'explication se trouve dans la quantité de levures qui est supérieure dans le second cas en fin de prise de mousse.

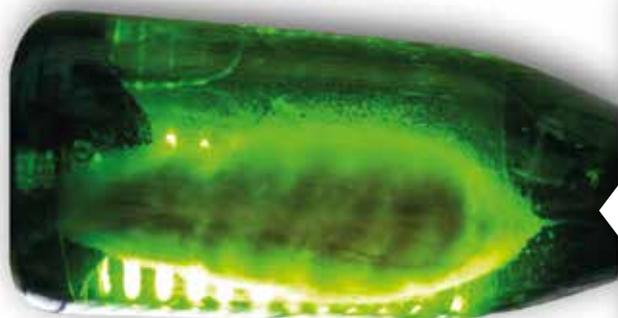
En général et pour un remuage optimal, on admet une quantité de bentonite voisine de 0,04 à 0,05 g de bentonite par bouteille pour des tirages en vin blanc.



Ratio levures /
CLARIFIANT XL™
optimal



Excès de levures par
rapport à la quantité
de **CLARIFIANT XL™**



La solution se trouve donc dans des adjuvants de remuage plus '**robustes**' et **capables de s'adapter** à ces variations de concentrations finales en levures.

CLARIFIANT XL™ a été formulé pour répondre à ces attentes.