

INOCLAIR 2™ LIQUIDE

CLARIFIATION - COLLAGE DES MOUTS

Complexe liquide à base de bentonites et d'alginate.

➤ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

INOCLAIR 2™ permet de réduire le temps de remuage sur pupitres comme sur les appareils automatiques. Il peut être utilisé aussi bien avec des levures agglomérantes ou traditionnelles.

INOCLAIR 2™, est un complexe à base de bentonites et d'alginate.

Les bentonites ont été sélectionnées pour leur faible pouvoir déprotéinisant.

L'alginate de basse viscosité a été choisi pour assurer la cohésion du mélange bentonites/levures.

INOCLAIR 2™, dès son incorporation dans le vin enrobe parfaitement les levures, qui seront ainsi isolées des parois de la bouteille lors de la période de stockage sur lattes.

INOCLAIR 2™ assure la formation d'un dépôt non adhérent et parfaitement glissant.

➤ MISE EN ŒUVRE

- Au tirage :

Ne jamais ajouter **INOCLAIR 2™** directement dans la cuve sans dilution préalable.

Il est impératif de délayer **INOCLAIR 2™** dans trois fois son volume d'eau froide.

L'incorporation doit être régulière et progressive de façon à obtenir un mélange immédiat. L'emploi d'un raccord de collage est vivement conseillé pour l'incorporation d'**INOCLAIR 2™** au vin.

Une agitation permanente pendant toute la durée de la mise en bouteilles est nécessaire.

Nous vous recommandons l'utilisation conjointe de la SOLUTION ST™ (2 cL/hL).

- Au remuage :

Il est impératif de ne pas agiter les bouteilles avant pointage ou mise en remuage automatique.

La remise en suspension du dépôt est déconseillée, car elle donne lieu à la formation de "légers" difficiles à faire glisser dans le col de la bouteille.

➤ DOSE D'EMPLOI

- De 7 à 9 cL d'**INOCLAIR 2™** par hL de vin et un ensemencement initial compris entre 1 et 2 millions de levures par millilitre de vin.

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 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.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.