

CLARIFIANT BK

VINIFICATION - CLARIFICATION

Préparation à base de silicates d'aluminium hydratés.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

CLARIFIANT BK facilite la sédimentation des levures en un dépôt compact.

Nous avons ainsi sélectionné des produits à faible pouvoir déprotéinisant susceptibles de former un dépôt non adhérent. Cette sélection a été effectuée afin de respecter les caractéristiques de tenue et de finesse de mousse.

Ceci en fait un adjuvant parfaitement adapté à toutes les techniques de remuage des vins effervescents méthode traditionnelle.

↓ MISE EN ŒUVRE

Ajouter petit à petit 600 g de poudre dans 10 L d'eau du robinet tout en agitant énergiquement et pendant 1 heure. Il ne doit plus y voir de grumeaux.

Laisser gonfler 6 à 12 heures. Agiter de nouveau avant utilisation.

Incorporer ensuite la préparation de **CLARIFIANT BK** juste avant la mise en bouteilles et après avoir ajouté les ferments et la liqueur.

Maintenir en agitation permanente pendant toute la durée du tirage.

Nous vous recommandons l'utilisation conjointe du TANIN ST (2 cL/hL).

↓ DOSE D'EMPLOI

- 8 cL/hL de solution préparée comme décrit précédemment.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 100 g, 1 kg, 5 kg

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

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.