

CLARIFIANT NAT

VINIFICATION - CLARIFICATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

CLARIFIANT NAT est une préparation constituée d'une bentonite calco-sodique naturelle, dédiée au remuage et à la clarification des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.

Le **CLARIFIANT NAT** a été sélectionné pour son importante capacité de floculation et d'absorption des levures lors de la prise de mousse, garantissant la parfaite clarification du vin lors des opérations de remuage.

De par son origine naturelle (non-activée), le **CLARIFIANT NAT** est utilisable par les élaborateurs certifiés NOP.

MISE EN OEUVRE

Bien homogénéiser le **CLARIFIANT NAT** avant utilisation (le déphasage présent est courant sur ce type de produit et est sans incidence sur son efficacité), et l'incorporer juste avant le tirage.

Il sera ajouté en dernier lieu après la liqueur et les ferments.

La structure des vins et l'efficacité du collage sera renforcé par l'utilisation conjointe du CLARIFIANT NAT et du tanin ESSENTIAL ANTI-OX à hauteur de 2 g/hL. Ce dernier sera ajouté dans le vin avant le CLARIFIANT NAT et distinctement de celui-ci.

Maintenir une agitation constante de la mixtion pendant toute la durée du tirage.

DOSE D'EMPLOI

- 8 à 10 cL / hL de vin.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 10 L

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

Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.