



# CLARIFIANT NAT<sup>TM</sup>

## **CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS**



#### **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**<sup>™</sup> 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 ŒUVRE

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 ANTIOXIDANT ™ 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.

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 ajouté 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 NAT™ optimal.



### 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.