

CLARIFIANT S

VINIFICATION - CLARIFICATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CLARIFIANT S** est une préparation à base de bentonites sodiques qui facilite le remuage des vins effervescents. Il est adapté aussi bien au remuage traditionnel qu'au remuage automatique.

Afin d'améliorer la conservation et les conditions de stockage du **CLARIFIANT S** dans le temps, sa composition a été ajustée.

Le **CLARIFIANT S** facilite la sédimentation du dépôt dans la bouteille. Ce dépôt, rendu moins pulvérulent et plus compact, descend plus facilement dans le col de la bouteille au cours du remuage.

Le fort pouvoir clarifiant des bentonites améliore la limpidité du vin, lui donnant ainsi une parfaite brillance à l'issue du remuage.

Le **CLARIFIANT S** donne un meilleur résultat lorsqu'il est utilisé en association avec les PHOSPHATES MAZURE.

Préparé essentiellement à partir de bentonites ayant un faible pouvoir déprotéinisant, le **CLARIFIANT S** ne nuit ni à la finesse, ni à la tenue de la mousse.

MISE EN OEUVRE

Incorporer **CLARIFIANT S** juste avant le tirage, après avoir ajouté et bien homogénéisé la liqueur et les ferments. Ne pas mélanger les adjuvants directement dans le levain.

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

Homogénéiser avec précaution et maintenir en agitation permanente pendant toute la durée de la mise en bouteilles.

DOSE D'EMPLOI

- 7 à 8 cL/hL de vin.

Pour l'utilisation conjointe du **CLARIFIANT S** et des PHOSPHATES MAZURE:

- PHOSPHATES MAZURE : 2 cL/hL
- **CLARIFIANT S** : 7 à 8 cL/hL

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 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.