

FLAVOCLEAN

CORRECTEURS

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur.

L'emploi de charbon œnologique est autorisé sur moûts, vins en fermentation et vins blancs dans la limite de 100 g de charbon par hL.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FLAVOCLEAN est un noir végétal activé, adapté à la désodorisation des moûts, des vins en fermentation et des vins blancs, particulièrement actif contre certains goûts : moisi et végétal (IPMP, ...)

FLAVOCLEAN est un charbon actif inerte à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts des vins. Il montre une capacité relativement faible à décolorer.

↓ MISE EN ŒUVRE

1. Incorporation :

- Délayer le produit dans 2 à 3 fois son volume d'eau et incorporer la suspension dans le moût, le vin en fermentation ou le vin blanc.
- Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

2. Elimination :

- Sur moût : Utiliser **FLAVOCLEAN** en association avec INOZYME et éliminer après débourbage de 24 heures ou par centrifugation.
- sur vin en fermentation ou vin blanc : Eliminer après 24 heures (maximum 48 heures) de contact par filtration ou

↓ DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi consulter votre laboratoire ou votre œnologue conseil. La dose étant fonction du problème à corriger, il convient de faire des essais au préalable.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 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.