

INOCLAIR 2 LIQUIDE

VINIFICATION - CLARIFICATION

Complexe liquide à base de bentonites et d'alginate de potassium.

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

INOCLAIR 2 permet de réduire le temps de remuage sur pupitres comme sur les appareils automatiques. Il peut être utilisé aussi bien avec des levures agglomérantes ou traditionnelles.

INOCLAIR 2, est un complexe à base de bentonites et d'alginate.

Les bentonites ont été sélectionnées pour leur faible pouvoir déprotéinisant.

L'alginate de basse viscosité a été choisi pour assurer la cohésion du mélange bentonites/levures.

INOCLAIR 2, dès son incorporation dans le vin enrobe parfaitement les levures, qui seront ainsi isolées des parois de la bouteille lors de la période de stockage sur lattes.

INOCLAIR 2 assure la formation d'un dépôt non adhérent et parfaitement glissant.

↓ MISE EN OEUVRE

- Au tirage :

Ne jamais ajouter **INOCLAIR 2** directement dans la cuve sans dilution préalable.

Il est impératif de délayer **INOCLAIR 2** dans trois fois son volume d'eau froide.

L'incorporation doit être régulière et progressive de façon à obtenir un mélange immédiat. L'emploi d'un raccord de collage est vivement conseillé pour l'incorporation d'**INOCLAIR 2** au vin.

Une agitation permanente pendant toute la durée de la mise en bouteilles est nécessaire.

Nous vous recommandons l'utilisation conjointe de la SOLUTION ST (2 cL/hL).

- Au remuage :

Il est impératif de ne pas agiter les bouteilles avant pointage ou mise en remuage automatique.

La remise en suspension du dépôt est déconseillée, car elle donne lieu à la formation de "légers" difficiles à faire glisser dans le col de la bouteille.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 7 à 9 cL d'**INOCLAIR 2** par hL de vin et un ensemencement initial compris entre 1 et 2 millions de levures par millilitre de vin.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 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.

Ne pas réutiliser un flacon entamé d'une année sur l'autre.