

PHOSPHATES MAZURE

VINIFICATION - CLARIFICATION

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Les **PHOSPHATES MAZURE** sont un coadjuvant favorisant la cohérence et l'élimination du dépôt formé lors de la prise de mousse, facilitant ainsi le remuage automatique ou traditionnel.

Les **PHOSPHATES MAZURE** ont été élaborés par l'I.O.C. afin d'éliminer tout phénomène d'adhérence des dépôts sur le verre. En alourdisant les particules en suspension, il permet d'entraîner les éléments les plus légers vers le bas et de tasser l'ensemble du dépôt dans le col de la bouteille.

Les **PHOSPHATES MAZURE** amplifient l'action du CLARIFIANT S.

↓ MISE EN OEUVRE

Bien agiter le flacon ou le bidon avant utilisation.

Incorporer les **PHOSPHATES MAZURE** en même temps que le CLARIFIANT S, juste avant le tirage, après avoir ajouté la liqueur et les ferments.

Homogénéiser avec précaution et maintenir en agitation permanente pendant toute la durée du tirage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 3 cL/hL de vin.
- En association avec 6 à 8 cL/hL de CLARIFIANT S :
 - **PHOSPHATES MAZURE** : 2 cL/hL
 - CLARIFIANT S : 6 à 8 cL/hL.

↓ CARACTERISTIQUES

Préparation à base de silicate d'aluminium hydraté naturel.

Se présente sous forme de suspension.

↓ 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.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

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