

CLARIFY FITOPURE C

DESCRIPTION

Mélange de protéines végétales avec action clarifiante et brillante élevée.

Présente une solubilité élevée sans formation de mousse permettant une sédimentation rapide et une production de lies compactes également grâce à l'action du gel de silice.

Stabilise la couleur en éliminant les composés phénoliques oxydés et oxydables. Exalte l'élégance, atténue les sensations amères et astringentes, en respectant la structure du vin.

CLARIFY FITOPURE C est exempt de composés allergènes et donc exempté de l'obligation de mention en étiquette. De plus, l'absence de produits d'origine animale le rend adapté à la production de vins destinés aux consommateurs végétariens et végétans.

COMPOSITION

Protéines végétales de pois, de pomme de terre, gel de silice.

EMPLOI

CLARIFY FITOPURE C est indiqué pour :

- clarification de vins blancs et rosés : pour améliorer la limpidité et la filtrabilité ;
- clarification de vins rouges : pour diminuer l'astringence sans interférer sur la couleur ;
- dans le traitement de tous les vins oxydés et oxydables.

MODE D'EMPLOI

Pour évaluer le dosage correct, il est recommandé de faire des essais préalables en laboratoire avec des doses graduées.

Disperser le produit dans l'eau dans un rapport 1:10, en agitant bien pour éviter la formation de grumeaux. Introduire dans le vin ou dans le moût en remontage au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse. Pour une efficacité maximale, l'ajout doit concerner au moins la moitié du volume à clarifier.

DOSES D'EMPLOI

Dose d'emploi : 5-30 g/ hl

CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.