

# KYLMÄ® INTENSE

Nouvelle solution pour la stabilisation tartrique et de la couleur pour les vins rouges

## CARACTERISTIQUES

**KYLMÄ® INTENSE** est une solution concentrée à 5 % en polyaspartate de potassium et contenant un pool de polysaccharides. Il allie une **triple promesse** pour le traitement des vins rouges : la **stabilisation tartrique**, une forte **amélioration de la stabilisation de la matière colorante** et un **apport organoleptique sur les composantes** : rondeur, volume et fruité.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**KYLMÄ® INTENSE** est un colloïde protecteur, qui agit à la fois sur la formation des cristaux (nucléation) et sur la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium présents dans le vin.

Exemples de résultats obtenus après traitement avec KYLMÄ® INTENSE

		Témoïn	Métatartrique	Kylmä Intense	Unité
<b>Gamay</b> <b>Macération traditionnelle</b> <b>2017 Beaujolais</b> <b>Mise précoce</b>	Test mini-contact	<b>75</b>	45	42	Minicontact Conductivité en $\mu\text{S}$
	Cristaux	+++++	<b>0</b>	<b>0</b>	Après test au froid 6j à -4°C
<b>Syrah</b> <b>Thermovinifié</b> <b>2017 Languedoc</b> <b>Mise précoce</b>	Test mini-contact	<b>121</b>	44	43	Minicontact Conductivité en $\mu\text{S}$
	Cristaux	+++++	+	<b>0</b>	Après test au froid 6j à -4°C

Tab1 : La stabilité tartrique de différents vins a été testé à l'aide d'un test au froid : -4°C pendant 6 jours et d'un mini-contact

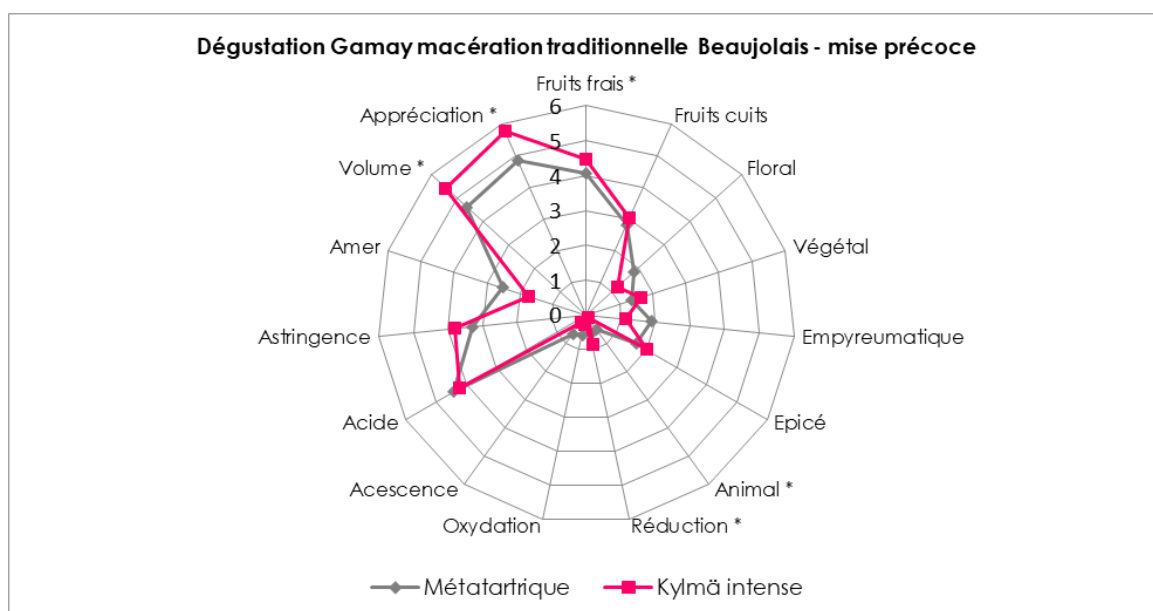
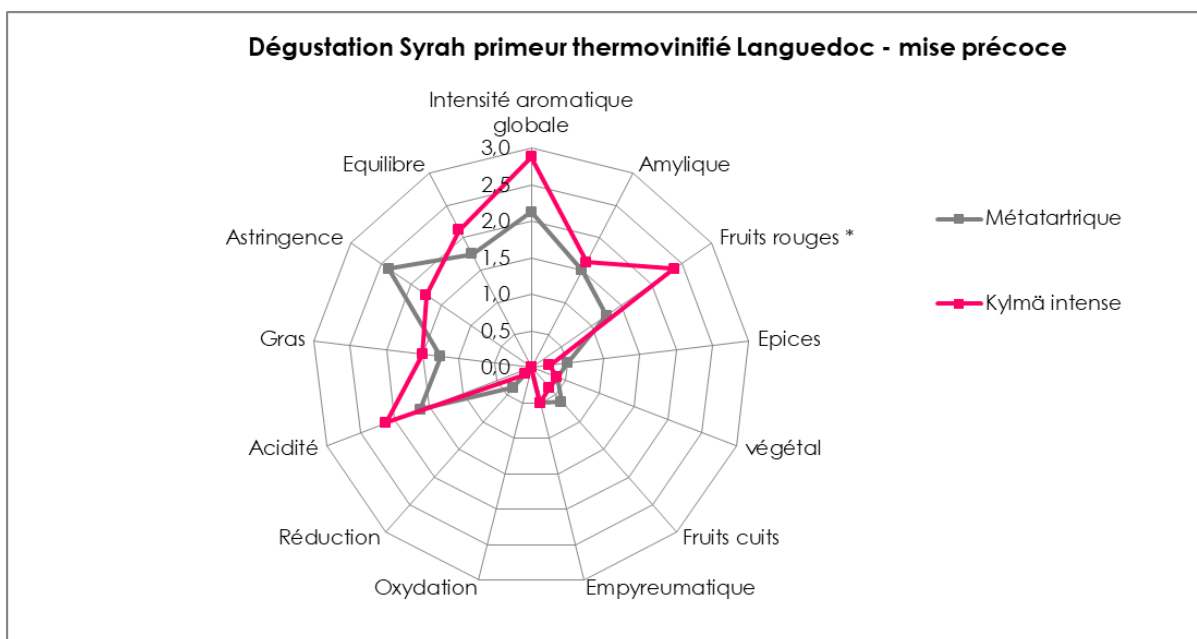
**KYLMÄ® INTENSE**, grâce à la synergie de sa formulation permet de favoriser la stabilisation de la matière colorante.

		Turbidité en NTU	Métatartrique	Kylmä Intense
<b>Gamay MPC 2017</b> <b>Beaujolais</b> <b>Mise précoce</b>	Avant froid		1,8	5,5
	Après mise à température		<b>14,5</b>	<b>6,3</b>
	Ecart		<b>12,7</b>	0,8

Tab 2 : La stabilité de matière colorante a été testé à l'aide d'un test au froid 3 jours à 4°C.

**KYLMÄ® INTENSE** peut entrainer une augmentation de l'indice de colmatage, lié à la présence de certains polysaccharides d'origines végétales. Cependant lors des tests de validations seuls les vins non traités présentant des indices élevés (IC>30) pouvaient potentiellement entrainer des problèmes de filtration après traitement.

**KYLMÄ® INTENSE** impacte positivement les vins d'un point de vue organoleptique par une perception accrue des composantes fruité de l'arôme et par une plus grande souplesse en bouche.



## APPLICATIONS

---

**KYLMÄ® INTENSE** est recommandée pour une application sur **vins rouges**.

**KYLMÄ® INTENSE ne stabilise pas le tartrate de calcium.**

Comme l'acide métatartrique, et la CMC, **KYLMÄ® INTENSE peut** réagir avec le lysozyme.

Utilisable sur vins blancs et rosés tranquilles. Les vins doivent alors être stables du point de vue protéique. Demander conseil à votre œnologue

Produit à ajouter impérativement sur des vins à une température supérieure à 12°C.

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose d'emploi : De 10 à 20 cL/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 20 cL/hL

## MODE D'EMPLOI

---

**Sur vins rouges tranquilles :**

Grâce à sa grande miscibilité et à l'action quasi immédiate du polyaspartate de potassium, KYLMÄ® INTENSE s'ajoute directement au vin prêt à la mise juste avant la palette de filtration ou en ligne sur la chaîne d'embouteillage au moyen d'une pompe micro doseuse de qualité.

**Précaution d'utilisation :**

**Ne pas utiliser avant une filtration tangentielle.**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Bidons de 1L\*, 5L, 20L, 1000 L\*

\*Sur commande

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel pour le produit en solution.

Emballage ouvert : A utiliser sous 1 semaine.

Comme nous ne maîtrisons pas les conditions d'utilisation et la mise en œuvre des produits, SOFRALAB ne pourra pas être tenu responsable en cas d'échec du traitement et de présence de cristaux dans les bouteilles et de précipitation de la matière colorante.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*