

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. Elle 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
Gamay Macération traditionnelle 2017 Beaujolais Mise précoce	Test mini-contact	75	45	42	Minicontact Conductivité en µS
	Cristaux	+++++	0	0	Après test au froid 6j à -4°C
Syrah Thermovinifié 2017 Languedoc Mise précoce	Test mini-contact	121	44	43	Minicontact Conductivité en µS
	Cristaux	+++++	+	0	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

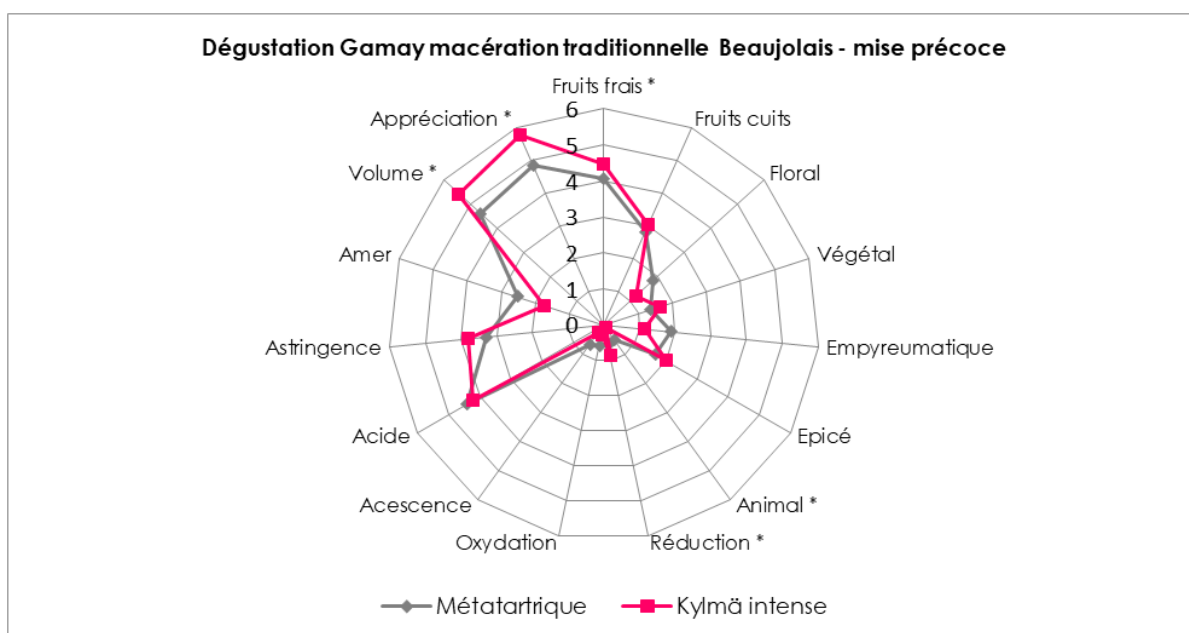
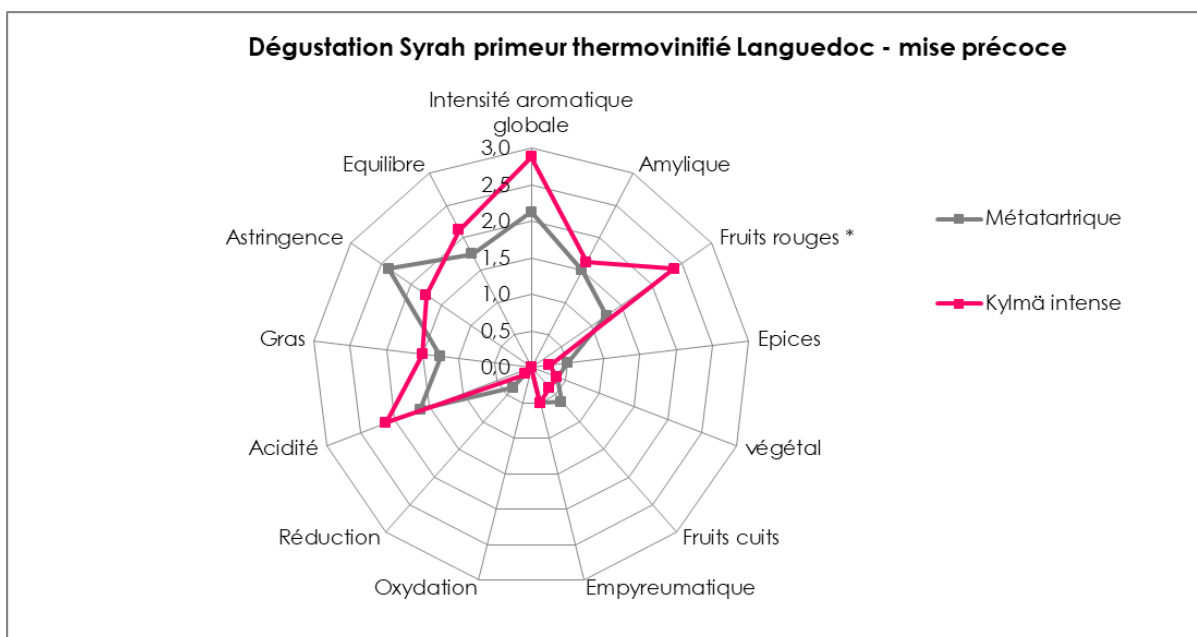
KYLMÄ® INTENSE, grâce à la synergie de sa formulation permet de favoriser la stabilisation de la matière colorante.

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



Ce produit peut être ajouté directement sans nécessiter de réhydratation préalable : il est DROP&GO !

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

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.

158/2023-3/3