KYLMÄ® MISTRAL

Nouvelle génération de stabilisant tartrique
vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium

CARACTERISTIQUES

KYLMÄ® MISTRAL est une solution spécialement dédiée à la stabilisation tartrique et à la valorisation du potentiel aromatique des vins blancs, vins rosés et vins élaborés en méthode Charmat.

KYLMÄ® MISTRAL est à base d'un mélange de polyaspartate de potassium et de gomme arabique Seyal spécialement sélectionnée.

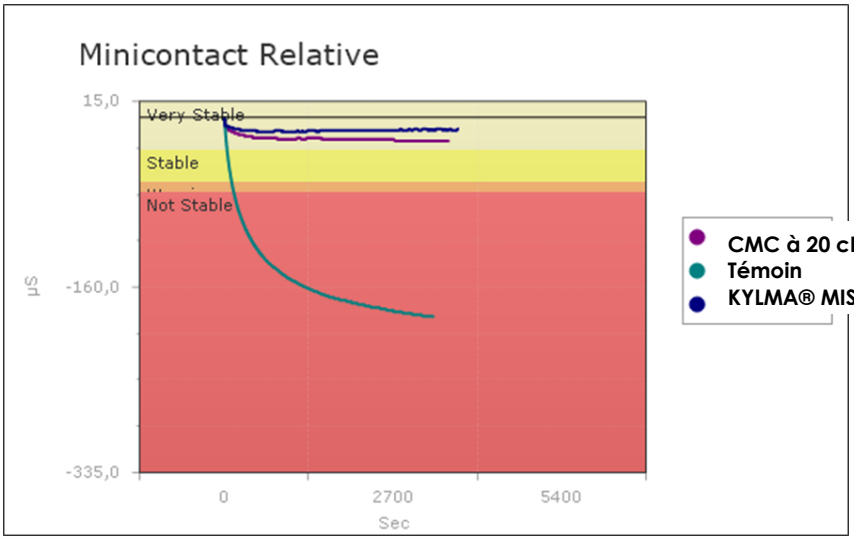
KYLMÄ® MISTRAL a un impact positif sur la fraîcheur aromatique, la minéralité et la longévité des arômes. De plus, il permet franchise et ouverture aromatique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

KYLMÄ® MISTRAL est un produit formulé à partir de colloïdes protecteurs, agissant à la fois sur la formation des cristaux (nucléation) et sur la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium, présents dans le vin.
La spécificité de la gomme seyal choisie est sa microfiltrabilité ce qui permet à **KYLMÄ® MISTRAL d'être sans impact sur la filtrabilité des vins.**

Exemples de résultats obtenus après traitement avec KYLMA® MISTRAL

Chardonnay 2019



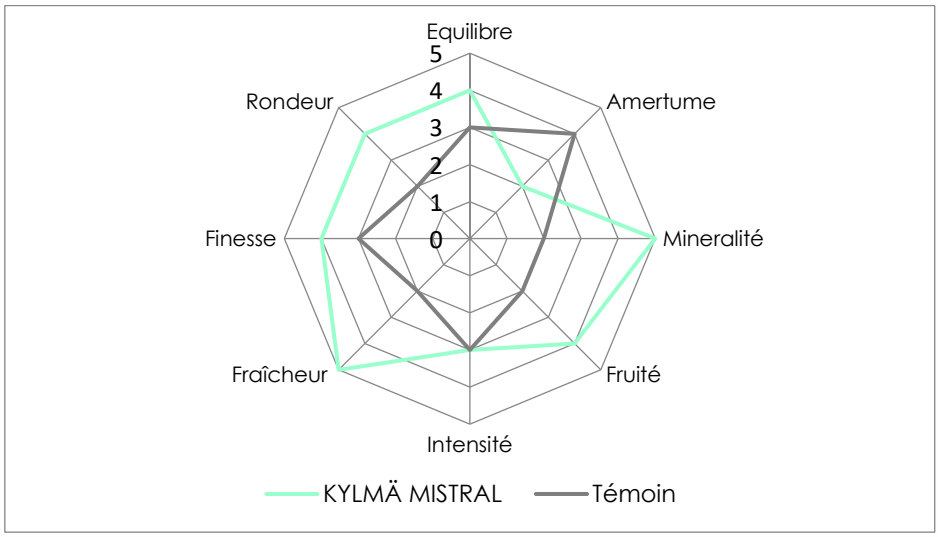
	Minicontact (ΔµS)
	Test -2°C
Témoin	188,3
CMC 20 cL/hL	21,6
KYLMA® MISTRAL 20 cL/hL	**11,6**

Impact sur la filtrabilité

	IF	Vmax
Témoin	7.94	1729
KYLMÄ® MISTRAL 20 cL/hL	5.5	2731

*IF= T2-2*T1*
*Vmax= 400 + ((400*T1)/IF)*
T1, T2, temps en secondes pour la filtration de 200 et 400 ml sur membrane à 0,45µ.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**



KYLMÄ® MISTRAL répond parfaitement aux exigences du marché des vins blancs, rosés et vins effervescents élaborés en méthode Charmat en termes de stabilité tartrique, fraîcheur, minéralité, longévité et ouverture aromatique.

APPLICATIONS

KYLMÄ® MISTRAL est recommandé pour une utilisation sur **vins blancs, rosés et vins effervescents élaborés en méthode Charmat, indépendamment de leur niveau d'instabilité.**

KYLMÄ® MISTRAL ne stabilise pas le tartrate de calcium.
Comme l'acide métatartrique, et la CMC, **KYLMÄ® MISTRAL** peut réagir avec le lysozyme.
Les vins doivent **être stables du point de vue protéique**.

Demander conseil à votre œnologue.

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 blancs et rosés tranquilles :
S'ajoute directement au vin prêt à la mise juste avant la palette de filtration ou en ligne sur la chaine d'embouteillage au moyen d'une pompe micro-doseuse de qualité
Sur vins effervescents élaborés en méthode Charmat :
S'ajoute sur vins finis limpides, prêts à la mise, après la prise de mousse.

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

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

CONDITIONNEMENT

Bidons de 20L et IBC 1000L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : A utiliser sous 1 semaine.
Comme nous ne maitrisions 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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**