OENOFRANCE

STABILISANTS

KYLMÄ® SR

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

CARACTERISTIQUES

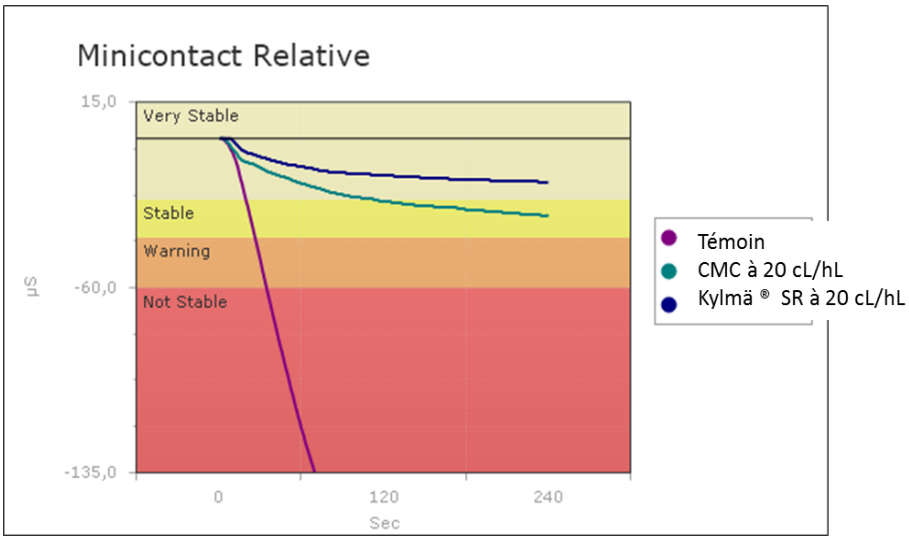
S'inscrivant dans le savoir-faire historique d'OENOFRANCE® dans le l'élaboration des vins rosés, **KYLMÄ® SR** est une solution spécialement dédiée à la stabilisation tartrique de ces vins. **KYLMÄ® SR** est composé de polyaspartate de potassium à 5% et d'un équilibre choisi de polysaccharides végétaux, il permet un traitement efficace quelques soient les niveaux d'instabilité, permettant ainsi des mises précoces tous en valorisant le potentiel organoleptique des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

KYLMÄ® SR 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.

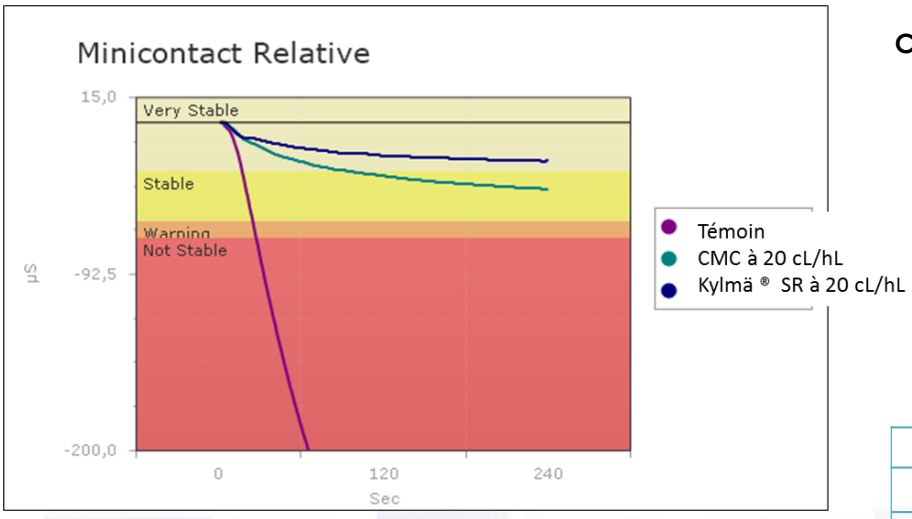
Exemples de résultats obtenus après traitement avec KYLMÄ® SR

Rosé Languedoc 2018



	minicontact (µS)
	test 0°c
Témoin	**388,0**
CMC@20 cL/hL	40,6
KYLMÄ ® SR @ 20 cL/hL	**23,2**

Chardonnay Bourgogne sud 2018

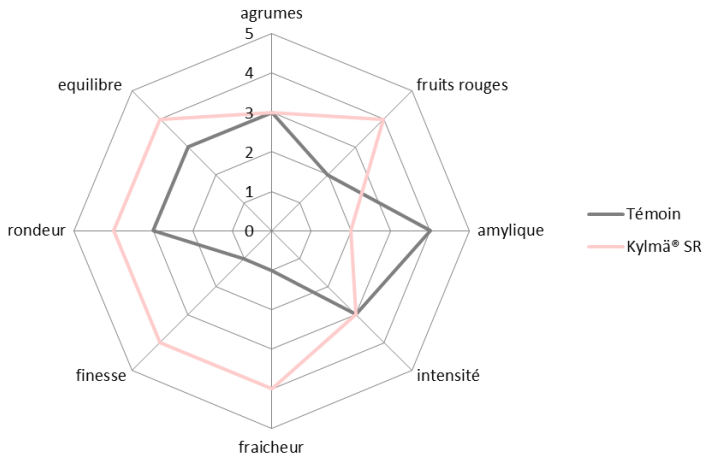


	minicontact (µS)
	test 0°c
Témoin	**271,0**
CMC@20 cL/hL	31,0
KYLMÄ® SR @ 20 cL/hL	**17,5**

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® SR impacte positivement les vins d'un point de vue organoleptique, jugés plus frais, plus fins et plus ronds.

Dégustation en partenariat avec Laboratoire partenaire de Provence
Tendance sur 8 vins



***KYLMÄ® SR** peut entrainer une augmentation de l'indice de colmatage, liée 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.*

APPLICATIONS

KYLMÄ® SR est recommandée pour une application sur **vins rosés ou blancs tranquilles, quelques soient leurs niveaux d'instabilité.**

KYLMÄ® SR ne stabilise pas le tartrate de calcium.
Comme l'acide métatartrique, et la CMC**, KYLMÄ® SR peut** réagir avec le lysozyme.
Les vins doivent **être stables du point de vue protéique**.
Utilisable sur vins rouges tranquilles, cependant nous recommandons sur ces derniers l'utilisation de **KYLMÄ® INTENSE**.
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 rosés et blancs tranquilles :
Grâce à sa grande miscibilité et à l'action quasi immédiate du polyasparte de potassium, **KYLMÄ® SR** 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.

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 5L et 20L.

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**