

OENOCLAR

Clarifiant destiné aux moûts oxydatifs, issus de vendanges altérées, aux moûts de presse, riches en polyphénols, aux moûts de taille, aux vendanges machine, aux vins. Flottation.

CARACTERISTIQUES

OENOCLAR est un adjuvant de préparation des moûts et des vins associant différentes gélatines et de la PVPP. C'est le produit idéal pour clarifier les moûts blancs et rosés issus de raisins botrytisés, les vendanges récoltées à la machine ou les moûts de presse, riches en polyphénols. **OENOCLAR** est aussi très efficace en flottation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OENOCLAR réunit plusieurs propriétés :

- La PVPP élimine les composés susceptibles de s'oxyder, elle atténue l'amertume.
- L'association de gélatines spécifiques, permet une très bonne clarification des moûts, tout en gommant la verdeur de certains polyphénols.

Enfin, **OENOCLAR** permet un très bon tassement des bourbes.

APPLICATIONS

Clarification statique :

OENOCLAR s'utilise de préférence sur moût, mais aussi sur vin. L'addition préalable d'**OENOGEL 30** (Sol de silice) ou de tannins améliore la qualité du collage et évite tout surcollage sur vin.

OENOCLAR peut également être associé au **FORMULE 1-CF**, les deux produits étant complémentaires.

Flottation :

Facile à employer et particulièrement réactive avec les faibles charges en polyphénols, **OENOCLAR** est utilisé pour la flottation des moûts blancs.

DOSE D'EMPLOI

Clarification statique :

Sur moût : 10 à 20cL/hL

Sur vin : 5 à 10cL/hL

Flottation :

5 à 10cL/hL

MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

054/2024 – 1/2

CONDITIONNEMENT

20 L et 1 000 L.

CONSERVATION

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

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

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.