



Solutions for wine making

Clarfine

PVPP sur support de cellulose

Traitement préventif ou curatif de l'oxydation des moûts et des vins présentant des caractères d'oxydation, d'amertume ou des goûts de végétaux. Traitement des vins à presse.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > La principale caractéristique de **Clarfine** est sa capacité à fixer de manière sélective les composés phénoliques (catéchines, leucoanthocyanes...) porteurs de goûts herbacés et responsables du jaunissement des vins.
- > **Clarfine** génère peu de lies ce qui rend son utilisation très rentable.
- > Le support de cellulose renforce l'efficacité de **Clarfine** et facilite sa manipulation.

DOSES D'EMPLOI

- > Traitement préventif 10 à 20 g/hl.
- > Traitement curatif 20 à 60 g/hl

MODE D'EMPLOI

- > Mélanger la quantité nécessaire de **Clarfine** dans 6 fois son poids d'eau froide puis attendre 1 à 2 heures avant de l'incorporer de façon homogène au moût ou au vin.
- > Maintenir en suspension 30 minutes au moins en remuant sans aération. NB: on obtient également de bons résultats en incorporant **Clarfine** au cours de la filtration sur kieselgur.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg et 5Kg carton de 10 Kg.
- > Sac de 20 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver le produit dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un milieu bien ventilé.

GR-29/07/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

