



Solutions for wine making

ClarPro

Association PVPP, Bentonite

Formulation spécifique pour le contrôle de la couleur et la stabilisation protéique des vins blancs et rosés. Préviend l'oxydation et améliore la finesse par élimination des composés herbacés.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > ClarPro agit sélectivement sur les composés phénoliques responsables du jaunissement, du phénomène de « pinking » et plus généralement de la surcoloration des vins blancs et rosés.
- > Par cette action spécifique, ClarPro améliore la fraîcheur et la finesse aromatique des vins.
- > Par sa formulation PVPP + bentonite, ClarPro prépare la stabilisation protéique et la clarification des vins.

DOSES D'EMPLOI dose précises selon essais de collage

- > Vendange saine : 30 à 50 g/hL
- > Vendange altérée ou traitement curatif : 50 à 100g/hL

MODE D'EMPLOI

- > ClarPro s'utilise préférentiellement sur le moût avant ou pendant la fermentation alcoolique, mais aussi sur vin fini.
- > Verser la quantité de produit dans 10 fois son poids d'eau froide et remuer pour homogénéiser
- > Attendre 1 à 2 heures avant d'incorporer de façon homogène au moût ou au vin

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 5kg
- > Sac de 25kg

CONSERVATION

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

