Laissez vos caractères s'exprimer!

Claritosan

COMPOSITION :

PAROIS CELLULAIRES D'ORIGINE VÉGÉTALE RICHE EN CHITOSAN À
CHARGE DE SURFACE ÉLEVÉES (CES = 1 MEQ/G)
ACIDE CITRIQUE ANHYDRE

Spécifique pour la clarification et la flottation

► Amélioration des indices de filtrabilité

▶ Non allergène

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre Couleur : créme

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

De 4 à 20 g/hl : sur les moûts à clarifier à travers la flottation.

Doses plus élevées sur moûts dérivés de raisins rouges et produits difficiles à clarifier. Il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

- Diluer la quantité nécessaire dans 10 à 20 fois son volume d'eau tiède.
- Ajouter la solution au volume total de vin à traiter puis homogénéiser.
- Flottation : insérer le produit directement dans le moût à travers un système continu ou discontinu.

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Analyse physico-chimique

Charge éléctrique superficielle :

| | (meg/g) | > 1.00 |
|---------------|---------|--------|
| Métaux lourds | (ppm) | < 50 |
| Mercure | (ppm) | < 0,5 |
| Cadmium | (ppm) | < 0,5 |
| Arsenic | (ppm) | < 3 |
| Plomb | (ppm) | < 10 |

Application

- Clarification des vins rouges et élimination des tanins amers dans le respect du potentiel polyphénolique.
- Clarification des vins blancs et rosés, afin d'améliorer rapidement la limpidité et renforcer les notes fruitées.
- Clarification en flottation.

Conditionnement et stockage

Sac de 1 kg Sac de 10 kg

Conserver dans un endroit frais et sec, exempt

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie. Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

