

CLAR CM

Gélatines, colle de poisson, PVPP

**CLARIFICATION DES MOUTS
ELIMINATIONS DES NOTES VEGETALES ET DE L'AMERTUME**

ADAPTE AU PROCESS DE FLOTTATION

CARACTERISTIQUES

- ◆ **CLAR CM** clarifie et colle les moûts, notamment ceux issus de vendanges difficiles, stressées par la sécheresse ou triturées lors de la récolte mécanique ou du transport.
- ◆ De part sa composition en gélatines spécialement sélectionnées, **CLAR CM** est également adapté à la clarification par flottation. L'enzymage préalable est conseillé avant l'étape de clarification.
- ◆ Utiliser en association avec SILISOL (gel de silice), **CLAR CM** clarifie rapidement ces moûts et permet de les séparer précocément des bourbes grossières
- ◆ Grâce à sa formulation spécifique et ses différents composants, **CLAR CM** gomme les amertumes et apporte de la netteté et de la finesse.
- ◆ **CLAR CM** convient tout à fait à la clarification des jus de vendanges tardives.

LEGISLATION

Ce produit ne contient pas de produits référencés comme allergènes. Son utilisation ne nécessite pas l'étiquetage des vins.
Produit conforme au codex œnologique.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Au débourbage : 5 à 20 cL/hL
- ◆ Associer cet apport avec le SILISOL (gel de silice)

CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 20 L
- ◆ Container de 1000 L

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur, entre 15 °C et 20 °C.
- ◆ 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.