

CLARISOL

ALTERNATIVE NON ALLERGENE A LA CASEINE

ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET OXYDABLES
 DES MOUTS ET DES VINS BLANCS ET ROSES



CARACTERISTIQUES

- ◆ **CLARISOL** est un traitement spécifique de la lutte contre le phénomène d'oxydation progressive. Les vins blancs et rosés sont particulièrement sensibles à l'oxydation, leur couleur évolue mal, leur fraîcheur et leur finesse gustatives s'atténuent puis disparaissent.
- ◆ **CLARISOL élimine les composés phénoliques oxydables et oxydés**, agents du brunissement préjudiciable à la couleur et à la dégustation des blancs et des rosés.

Le tableau ci-dessous montre que le traitement d'un Gewürztraminer 2006 avec **CLARISOL** est, dans les conditions de l'essai, plus efficace à dose égale (75g/hL), que l'ajout de caseine.

	DO 280	DO 320
Témoin	4,808	2,155
CASESOL	4,805	2,088
CLARISOL	4,713	2,058

- ◆ **CLARISOL** a un effet qualitatif immédiat. Il **rafraîchit la couleur et affine l'expression aromatique du vin** par son action sur les polyphénols astringents.
- ◆ **CLARISOL**, en traitement curatif, élimine les notes « oxydées » et les teintes jaune-brun. Il ravive les vins présentant un caractère évolué.
- ◆ **CLARISOL contribue à la clarification des vins** traités et les prépare à la filtration.

Comme le montrent les résultats ci-dessous, obtenus sur un vin blanc, **CLARISOL** abaisse la turbidité du vin rapidement et permet un très bon tassement des lies.

	Turbidité 24 heures après traitement	Turbidité 4 jours après traitement	% de lies 4 jours après traitement
Témoin	14,9	14,6	0
CASESOL	22,6	9,8	2,4
CLARISOL	16,8	8,1	0,3

- ◆ **CLARISOL** est une alternative non allergène à la caséine alimentaire.

LEGISLATION

- ◆ Dose maximale : 400 g/hL (en raison de la présence de PVPP dans **CLARISOL**)
- ◆ **CLARISOL** ne contient pas de substance allergène, son emploi ne nécessite pas de mentions particulières sur les bouteilles de vins traités.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ Action gustative, **traitement préventif** (vins jeunes) 20 à 50 g/hL.
- ◆ **Traitement curatif** (selon l'état d'oxydation) 60 à 100 g/hL.

PREPARATION

- ◆ Disperser **CLARISOL** dans de l'eau à la dose de 1 kg dans 10 L d'eau. Agiter vigoureusement (mixer), bien homogénéiser.

MISE EN OEUVRE

- ◆ Pour une efficacité maximale du traitement il est indispensable d'introduire **CLARISOL** lentement et régulièrement, par pompe doseuse ou DOSACOL, au cours d'un remontage.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.