MARTIN VIALATTE

STABILISANTS

CALCICA

Bentonite calcique naturelle sélectionnée pour le traitement des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

CALCICA est une bentonite calcique naturelle.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

CALCICA donne d'excellents résultats aussi bien sur moûts que sur vins. Lors de l'utilisation sur moût, elle permet de diminuer la quantité de bentonite nécessaire sur vin pour éliminer les protéines instables. **CALCICA** a été spécifiquement développée pour obtenir de très faibles volumes de dépôts même lors d'utilisation à fortes doses.

APPLICATIONS

CALCICA peut s'employer précocement sur moût et s'utilise également sur vin pour la stabilisation protéique.

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation sur moût et sur vin : 20 à 150 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Saupoudrer **CALCICA** sur de l'eau et agiter. Mouiller toute la poudre et bien résorber les grumeaux (réaliser des solutions à 10% maximum – 100g par litre d'eau)
Laisser gonfler minimum 1h minimum puis procéder à une nouvelle agitation pour former un gel (Les bentonites calciques naturelles gonflent peu et peuvent ainsi être utilisée rapidement). **CALCICA** est alors prête à l'emploi.
L'utilisation d'un raccord de collage est fortement conseillée.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

25 kg

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.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**