



KTS[®] CLEAR

Complexe à base de chitine glucane dérivé *d'Aspergillus niger* pour l'élimination de molécules indésirables et pour le collage des vins altérés.



Élimine les molécules responsables de mauvais goûts

Action de
KTS[®] CLEAR
complémentaire de
celle de **KTS[®]**
CONTROL

Formulation
spécifique :
efficacité en 48h !



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Fonction désodorisante : **piège les molécules indésirables** et entraîne rapidement la précipitation des complexes formés pour une efficacité optimale.
- Élimine les mauvais goûts susceptibles d'être formés dans les vins lors du développement de micro organismes d'altération.
- Efficace sur les éthylphénols, odeurs de réduction, etc.



DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 5 à 40 g/hL selon le niveau d'altération.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 64 g/hL.
Des essais préalables sont recommandés afin de déterminer la dose optimale.



CONDITIONNEMENT



1 KG



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser dans les 48h.

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.



MODE D'EMPLOI



Soutirer les vins sous 48 à 72h !*

HOMOGENÉISATION

INCORPORATION



Bien homogénéiser !

Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau
Ne pas utiliser de vin

Ajouter à la cuve lors d'un remontage

(l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée)

* Afin d'éviter tout risque de relargage des molécules adsorbées

Commentaires de dégustation après un traitement à 10 g/hL de KTS® CLEAR :

Type de vin	Témoin	Vin traité à la dose de 10 g/hL de KTS® CLEAR
Pinot noir de Bourgogne	Réduction marquée	Disparition de la réduction et perception de notes fruitées
Pinot noir d'Alsace	Forte réduction (H ₂ S, choux) au nez et en bouche	Suppression de la réduction et structure asséchante en bouche gommée
Chardonnay du Languedoc	Goût de souris	Disparition du défaut et amélioration de la fraîcheur et du fruité
Muscat d'Alsace	Manque de netteté au nez et perte d'intensité aromatique	Très nette amélioration aromatique et typicité du cépage retrouvée

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.