

# MIRACOL

## Collage des vins à forte teneur en protéines - Traitement avant filtration

### CARACTERISTIQUES

**MIRACOL** est une bentonite calcique activée qui possède un pouvoir de clarification et d'adsorption des protéines tout à fait exceptionnel.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**MIRACOL** donne d'excellents résultats pour les vins difficiles à filtrer aussi bien blancs que rouges.

### APPLICATIONS

- **MIRACOL** peut être employée dans les conditions normales d'utilisation des bentonites mais à des doses beaucoup plus faibles : 10 g/hL à 20 g/hL.
- **MIRACOL** s'emploie principalement sur des vins blancs difficiles à traiter, pour lesquels un traitement efficace avec une bentonite classique nécessite des doses élevées.

### DOSE D'EMPLOI

Doses moyennes d'utilisation : 5 à 25 g/hL.

Dose minimale pour des vins déjà limpides ou peu chargés en protéines : 5 g/hL

Il est possible de dépasser la dose de 20 g/hL pour des vins très difficiles à clarifier.

Conséquence de sa grande efficacité, le traitement avec **MIRACOL** produit un volume de lies non négligeable. Prévoir un volume de lies de 4% environ, pour un traitement à 20g/hL et pour un temps de sédimentation d'au moins 4 jours.

### MODE D'EMPLOI

Faire tomber **MIRACOL** en pluie sur de l'eau maintenue en agitation (1 kg pour 25 à 30 litres d'eau). Agiter à nouveau après 1h à 2 h de repos. Laisser gonfler durant 12h à 24 h (délai minimum : 4h).

Introduire rapidement et énergiquement cette suspension à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage) soit au cours d'un transvasement, ou cours d'un remontage.

Du gonflement et du mode d'incorporation de la colle dépend la réussite du collage. Laisser de préférence les lies se tasser pendant quelques jours avant d'effectuer un soutirage ou une filtration. Les lies peuvent être reprises et filtrées afin d'en réduire le volume.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

### CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg - carton de 20 x 1 kg.

Sac de 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.*