

Clarifie et prévient le brunissement en une seule étape

APPLICATIONS EN CENOLOGIE

Avec **INNOCLAR L**, nous obtenons la clarification des vins en une seule étape grâce à la combinaison appropriée de protéines d'origine végétale, alliées au pouvoir du chitosane à effet clarifiant.

Agent clarifiant innovant à effet antioxydant, pour les moûts ayant tendance à brunir et à s'oxyder. Dans le processus de clarification, nous cherchons à éliminer les composés qui présentent une instabilité dans les vins, tels que les protéines, les composés polyphénoliques oxydables et les particules de haut poids moléculaire qui constituent la turbidité.

La floculation d'**INNOCLAR L** est rapide et on obtient des lies bien compactées minimisant les pertes de vin. Sa densité de charge élevée et sa vitesse de floculation et de sédimentation sont dues au fait qu'il contient du chitosane activé, un dérivé de la chitine. La haute réactivité de la protéine végétale est renforcée grâce à la synergie particulière recherchée entre les deux produits. Le pouvoir du chitosane est renforcé grâce à la synergie avec les protéines.

Il a été spécialement développé pour être utilisé aussi bien avec le moût qu'avec le vin. Il est destiné aux moûts ayant tendance à l'oxydation (par exemple vendanges contaminées) ou aux vins, même oxydés.

Dans son ensemble, **INNOCLAR L** clarifie et stabilise les vins, tout en corrigeant les notes amères et astringentes des tanins verts, en obtenant des vins plus conviviaux et moins âpres en bouche et en nettoyant complètement les profils aromatiques, contribuant à mettre en valeur les arômes positifs des vins et leur intensité.

De plus, grâce à sa formulation liquide, nous facilitons son application et réduisons le temps consacré à son application.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dosage d'utilisation

Doser 50-150 mL/hL.

Des tests préalables en laboratoire sont recommandés pour ajuster la dose aux besoins.

Dose maximale légale

700 mL/hL

Déclaration d'allergène

Teneur en SO₂ : 2,0 ± 0,5 g/L

Contre-indications et précautions

Sans objet.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Agiter vigoureusement jusqu'à ce que le produit soit complètement homogénéisé avant utilisation.

Ajoutez régulièrement au moût ou au vin pour obtenir un mélange immédiat.

PRÉSENTATION ET VIE UTILE

Conteneur de 22 Kg et 1060 Kg. L'étiquetage de ces contenants comprend toujours une date de péremption/meilleur avant.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT

Conserver le récipient rempli, avec le sceau d'origine, à l'abri de la lumière et dans un endroit sec et sans odeur. Maintenir de préférence entre 5 et 25 °C.

PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit est conforme aux réglementations CE 491/2009 et 2019/934, il répond donc à toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.

CODEX CENOLOGIQUE : Produit conforme au CODEX CENOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTARIO et à ses règles d'hygiène, étant conforme aux normes européennes au niveau alimentaire comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires. NON-OGM : ce produit ne provient pas et ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. NON-IONISATION : Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com