



Fiche technique

CLARIFIANT



PROT'PAT

Clarifiant à base de protéines végétales pures de pomme de terre



➤ Applications

PROT'PAT est un clarifiant issu de la pomme de terre qui s'utilise aussi bien sur moût que sur vin. Il permet d'éliminer les composés phénoliques oxydés ou oxydables.

Il présente un réel intérêt en **flottation** du fait de sa grande vitesse de floculation et d'un bon compactage des mousses.

Son utilisation **sur vin**, permet une clarification rapide avec un très bon tassement des lies. On obtient des vins plus souples, moins astringents ayant une meilleure stabilité colorante dans le temps.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre **PROT'PAT** dans dix fois son poids en eau. Agiter vigoureusement pour obtenir sa parfaite dissolution.

Ajouter au moût ou au vin avec une pompe doseuse ou un injecteur de colle au cours d'un remontage. Sur vins blancs, il est recommandé de faire ensuite un collage avec **BENTO G**.

➤ Doses d'emploi

Les doses recommandées sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du but recherché.

Flottation : 3 à 10 g /hl.

Moûts blancs et rosés : 1 à 15 g/hl.

Moûts de presse : 5 à 30 g/hl.

Vins : 1 à 10 g/hl.

➤ Conditionnement

Sac de 10 kg.

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste
Galois
34500
BEZIERS

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr