



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

## CLARIL AF

CLARIFIANT- STABILISANT COMPLEXE  
PVPP, silice, bentonite, protéine végétale.

### Applications Oenologiques

CLARIL AF est un nouveau produit Esseco utilisé pour la clarification et la stabilisation des moûts et des vins.

CLARIL AF est un produit NON ALLERGENE.

Sa composition spécifique, à base de polymère synthétique PVPP (polyvinylpolypyrrolidone) de silice activée à haute surface spécifique et de bentonite à fort pouvoir clarifiant, permet d'obtenir une action polyvalente sur le moût et le vin ; ainsi, dans les moûts traités avec CLARIL AF, on observe les phénomènes suivants :

- élimination sélective des substances phénoliques facilement oxydables, principalement les catéchines, les leucoanthocyanidines, et celles partiellement condensées, responsables de l'astringence du vin ;
- stabilité protéique ;
- réduction de la teneur en colloïdes et en particules en suspension, ce qui entraîne une réduction de la turbidité.

Ces actions présentent de nombreux avantages, notamment : augmentation de la durée de vie du produit fini, réduction de l'astringence, amélioration globale des caractéristiques organoleptiques du vin et absence de surcolage.

### Mise en oeuvre

Disperser CLARIL AF dans de l'eau (rapport 1:10), homogénéiser et laisser reposer de 3 à 6 heures. Incorporer la solution ainsi obtenue par remontage, au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse. Pour une action plus efficace, l'adjonction doit être faite sur au moins la moitié de la masse à traiter.

CLARIL AF est indiqué pour les traitements de clarification et de stabilisation des moûts/vins blancs et rouges ainsi que pour la préparation des vins rosés.

### Dose d'emploi

Moûts blancs : de 50 à 90 g/hL

Vins blancs et rouges: de 30 à 80 g/hl

Moûts et vins riches en polyphénols oxydables et en protéines instables: de 100 à 150 g/hL.

Pour un bon dosage, il est recommandé de tester préalablement le produit en laboratoire en utilisant des doses progressives de CLARIL AF.

### Conditionnement et conservation

Sac 10 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.