



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

CLK +

AGENT D'AIDE À LA STABILISATION TARTRIQUE

Complexe de manoprotéines complètement soluble dans le vin.

Stabilisation tartrique des vins blancs, rosés et rouges.

Stabilisation des vins pétillants élevés en méthode classique ou Charmat

Applications Oenologiques

Poudre beige claire, sent la levure.

Enartis Stab CLK+ est composé de manoprotéines spécifiques contenant beaucoup de phosphate (glycosyl-phosphatidyl-inositol) qui, grâce à leur charge négative, inhibe la formation de cristaux de tartre.

Une fois intégré à la structure colloïdale du vin, Enartis Stab CLK+ contribue aussi à la stabilisation aromatique et colorimétrique.

Enartis Stab CLK+ est complètement soluble et peut être ajouté au vin fini, prêt à être embouteillé.

Mise en oeuvre

Réhydrater une part de CLK+ dans 10 parts de vins en agitant constamment.

Agiter énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Ajouter au vin avant le passage à la cartouche.

Homogénéiser pendant un remontage en évitant le contact de l'air.

Attention : Enartis Stab CLK+ possède des effets variables selon le type de vin traité. Il est recommandé de faire un test de casse tartrique en laboratoire afin de s'assurer que le traitement soit validé.

Dose d'emploi

5 à 20g/hl - Dosage recommandé 10g/hl

Dosage maximum en UE : 40g/hl

Il est recommandé de faire des tests préliminaires en laboratoire.

Conditionnement et conservation

Sachet de 500g

Stocker dans un local frais, sec et bien ventilé. A utiliser rapidement une fois ouvert