



...du moût

...à la bouteille

## FICHE TECHNIQUE

# CLARAPOL DC

AGENT D'AFFINAGE SPÉCIAL POUR VIN ET MOÛT A BASE DE PVPP

### Application

En moût **Clarapol DC** possède une activité qui cible les polyphénols susceptible d'oxyder le moût. (flavanic polyphénols, catéchines, tannins et leucoanthocyanins)

Utilisé sur vin, il permet de réduire le taux de protéines et d'augmenté la clarté du vin.

**Clarapol DC** peut-être utilisé pour :

- Eliminer les tannins agressifs dans le vin
- Réduction des couleurs brunâtres dans les vins blancs et rosés.
- Prévient le vieillissement précoce des vins rouges et élimine les polyphénols oxydés
- En moût, il protège contre l'oxydation et les réductions phénoliques du futur vin.

### Composition

Poudre blanche à base de PVPP (25%), caséine de potassium micronisée et silice sélectionnée

### Dosage et utilisation

20 à 50g/hl en traitement préventif sur moût.

10 à 30g/hl pour toutes autres applications

Des doses d'environ 3 g/hl peuvent être utilisées sur les vins blancs sensible afin d'éliminer les oxydations légères.

Le produit doit être dilué dans 10x son volume d'eau avant d'être ajouter au vin. Ajouter la solution à la masse a l'aide d'un tube venturi ou lors d'un remontage. Le produit est clarifié dans les 48heures.

**Clarapol DC** peut-être utiliser en poudre, directement dans le vin, juste avant la mise en bouteille. Il n'affecte pas la filtration.

Disponible en sachet de 500g et sac de 10kg.