



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

NEOCLAR AF

CLARIFIANT COMPLEXE A LARGE SPECTRE D'ACTION NON ALLERGÈNE

Composition

Bentonite en poudre, gélatine en poudre, charbon œnologique actif.

Caractéristiques générales

Aspect : poudre homogène inodore de couleur grise.

La riche composition du produit et la synergie de ses composants permettent à NEOCLAR AF d'exercer une action complète à l'égard des substances polyphénoliques non désirées et des substances protéiques.

Applications

Grâce à sa composition équilibrée, NEOCLAR AF peut être utilisé dans le traitement des vins blancs et rouges ou des moûts blancs et rosés.

NEOCLAR AF assure une clarification rapide et complète en produisant un volume de lie très limité.

La présence simultanée de plusieurs clarifiants organiques permet d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du vin et d'en assurer la stabilisation protéique.

Sur les vins rouges et les moûts rosés, le produit exerce une forte action de stabilisation de la couleur sans provoquer de décoloration.

Les vins traités par NEOCLAR AF présentent une meilleure filtrabilité.

Dose d'emploi

40 - 70 g/hL sur vins clairs.

80 - 120 g/hL sur vins bruts.

100 - 150 g/hL sur moûts.

Mode d'emploi

Disperser NEOCLAR AF dans de l'eau froide à 10% en agitant continuellement pour éviter la formation de grumeaux ; introduire immédiatement dans la masse à clarifier au moyen d'un raccord de collage (tube Venturi ou pompe doseuse) ou par remontage.

Il est conseillé de ne pas prolonger la clarification au-delà de 7 - 8 jours.

Conditionnement et conditions de conservation

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage œnologique, conformément à :

CE 1493/99.