

# Clarifine Proyeast

Clarification naturelle et respectueuse des vins



## CARACTÉRISTIQUES

Clarifine ProYeast est un clarificateur à base d'extrait protéique de levures *Saccharomyces cerevisiae*. Son procédé d'extraction respectueux permet d'obtenir une protéine de levure, d'un poids moléculaire supérieur à 15 KDa d'une excellente capacité de collage adaptée aux clarifications respectueuses des vins blancs, rosés et rouges.

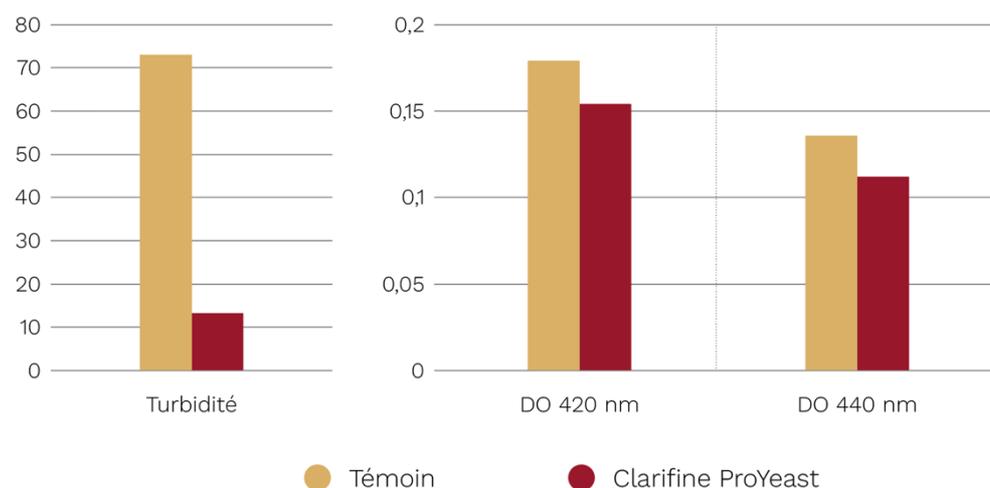
## APPLICATION

Excellente capacité de collage, favorise la propreté des vins en augmentant leur brillance.

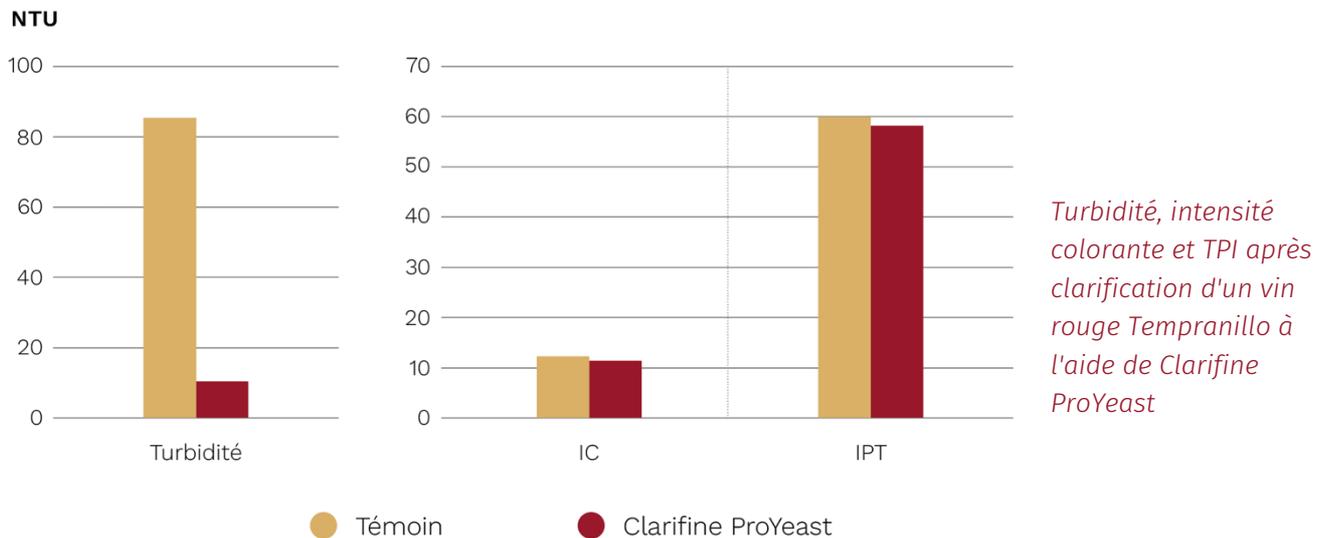
En vins blancs, rosés et rouges pour:

- Éliminer les polyphénols oxydés et oxydables, protéger le vin de l'oxydation en évitant le brunissement et la perte aromatique.
- Éliminer les tanins plus astringents et amers, en améliorant l'onctuosité et en respectant la structure du vin.
- Améliorer les caractéristiques sensorielles des vins en leur apportant une plus grande franchise aromatique.
- Ne produit pas d'instabilité protéique.

### NTU



*Paramètres de turbidité et de couleur après clarification d'un vin blanc Chardonnay à l'aide de Clarifine ProYeast*



## COMPOSITION

Extrait protéique de levures *Saccharomyces cerevisiae*.

## DOSE

Vin blanc et rosé: 1-10 g/hl

Vin rouge: 5-20 g/hl

### Dose maximale légale :

Moût, vin blanc et vin rosé : 30g/hl ; Vin rouge : 60g/hl

## MODE D'UTILISATION

1. Diluer la quantité requise de Clarifine ProYeast dans de l'eau dans un rapport de 1:10 et homogénéiser.
2. Une fois dissous, ajouter au volume total et assurer une bonne homogénéisation.

*\*Dans les vins blancs et rosés, pour améliorer la floculation il est conseillé d'ajouter des adjuvants de clarification tels que de la bentonite, du sol de silice ou des tanins.*

## APPARENCE PHYSIQUE

Fins granules jaunâtres.

## PRÉSENTATION

Récipients de 1 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 899 (Rév.0)

Azote total [%]	> 8
Résidus secs [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Comme [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Levures viables[UFC/g]	< 102
Moules [UFC/g]	< 50
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 1
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10

## CONSERVATION

Conserver dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation préférentielle : dans les 3 ans suivant l'emballage.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2022/68*

CLARIFINE PROYEAST /Rev.0/ Date: 05/09/2023