Clarifine Vegan

Clarification naturelle et respectueuse des vins

BIOLOGIQUE
VÉGÉTALIENNE
LIBRE DE ALLERGÈNES

CARACTÉRISTIQUES

Clarifine VEGAN est un clarificateur complexe à base d'extrait de protéine de levure et de protéines végétales, son utilisation donne naissance à des vins d'une grande clarté et brillance.

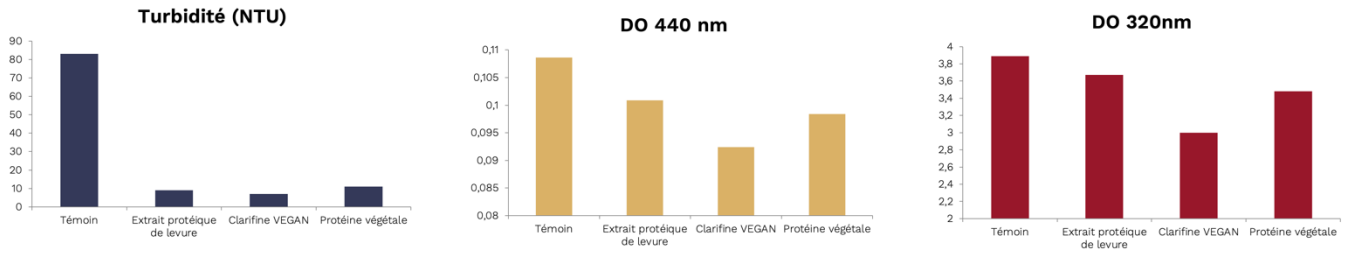
La combinaison synergique de protéines confère à Clarifine VEGAN une excellente capacité clarifiante, la protéine végétale favorise l'élimination des polyphénols oxydés et oxydables, tandis que l'extrait de protéine de levure améliore les sensations tactiles du vin, réduisant l'astringence et l'amertume.

APPLICATION

Clarifine VEGAN a un fort pouvoir clarifiant, il a été développé pour le traitement des vins blancs, rosés et rouges.

Dans les vins blancs et rosés :

- Élimine les polyphénols oxydés et oxydables, protégeant le vin de l'oxydation.
- Réduit les sensations astringentes et amères.
- Améliore l'onctuosité.

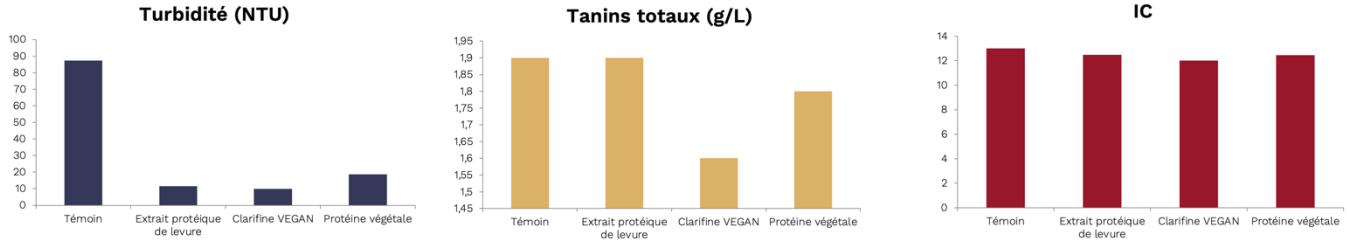


Turbidité et absorbance à 320nm (polyphénols potentiellement oxydables), absorbance à 440 (polyphénols oxydés) après clarification d'un vin blanc Sauvignon Blanc

Dans les vins rouges:

- Il réduit la charge polyphénolique, principalement en éliminant les tanins plus réactifs.
- Diminue les sensations astringentes et amères.
- Améliore l'onctuosité.

Les informations détaillées dans cette fiche technique sont basées sur nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.



Turbidité et intensité Coloration et Tanins totaux après la clarification d'un vin rouge Syrah

COMPOSITION

Extrait protéique de levures *Saccharomyces cerevisiae et* protéine végétale pure de pois *(Pisum sativum).*

DOSE

Vin blanc et rosé : 2-10 g/hl

Vin rouge: 5-20 g/hl

Dose maximale légale :

Moût, vin blanc et vin rosé : 60g/hl ; Vin rouge : 100g/hl

MODE D'UTILISATION

1. Diluer la quantité requise de Clarifine Vegan dans de l'eau dans un rapport de 1:10 et homogénéiser
2. Une fois dissous, ajouter au volume total et homogénéiser en pompant

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

APPARENCE PHYSIQUE

Fins granules jaunâtres.

PRÉSENTATION

Conteneurs de 1 kg et 10 kg.

Les informations détaillées dans cette fiche technique sont basées sur nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 900 (Rév.0)

Azote total [%]	> 8
Résidus secs [%]	> 85
Pb [mg/kg]	< 5
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
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/25 g]	Absence
Staphylococcus aureus [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

Les informations détaillées dans cette fiche technique sont basées sur nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN. S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com