



# Alginate E2F®

Formulation liquide de bentonite et d'alginate de potassium, Alginate E2F® est un adjuvant de tirage permettant d'optimiser les opérations de remuage sur les vins effervescents en méthode traditionnelle.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Préparation liquide à base de bentonite calcique (E558) et d'alginate de potassium (E402). Contient des sulfites (E228).
- **Intérêt œnologique** : Alginate E2F® est un **adjuvant liquide de clarification**, issue d'une formulation complexe de bentonite sélectionnée pour son faible **pouvoir déprotéinisant** et d'alginate sélectionnée pour son **pouvoir de tassement**. Totalement neutre d'un point de vue organoleptique, Alginate E2F® permet de **réduire le temps de remuage**, sur pupitres comme sur appareils automatiques, avec tout type de levures (agglomérantes ou traditionnelles).

Grâce à sa formulation originale, Alginate E2F® **enrobe les levures dès son incorporation** : celles-ci sont isolées durant la période de repos sur lattes et n'adhèrent pas aux parois de la bouteille. Alginate E2F® engendre la **formation d'un dépôt compact, non adhérent et facile à éliminer** car parfaitement glissant.



## MODE D'EMPLOI

- Délayer Alginate E2F® dans trois fois son volume d'eau froide avant emploi. Ne jamais l'ajouter directement dans la cuve, sans dissolution préalable. Alginate E2F® est additionné en dernier sur le vin prêt à tirer (déjà additionné du sucre, levain et autres composantes de la liqueur). Une agitation de la liqueur durant tout le temps de l'opération est recommandée. Son incorporation doit être régulière et progressive de façon à obtenir un mélange immédiat. L'emploi d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage est vivement recommandé.
- Il est impératif de ne pas agiter les bouteilles avant le remuage afin d'éviter la remise en suspension du dépôt pouvant entraîner la formation de «floteurs» difficiles à éliminer.
- **Dose d'emploi** : 7 à 10 cL/hL de vin à tirer.

*Rappel : la population levurienne au tirage doit être comprise entre 1 et 2.10<sup>6</sup> cellules/mL de vin.*



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide beige clair

### CHIMIQUES

- **Teneur en sulfites** : 1,5 ± 0,5 g/L
- **pH** : 3,5 ± 0,5
- **Extrait sec** : 4,5 ± 0,3 %

### LIMITES

- **Fer** : < 550 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 10 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.