



Clarfine

Clarfine est un traitement préventif et curatif des moûts et des vins présentant des caractères d'oxydation, d'amertume ou des goûts végétaux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : PolyVinylPolyPyrrolidone (PVPP-E1202) et cellulose (support de granulation).
- **Intérêt œnologique** : La principale caractéristique de Clarfine est sa capacité à **fixer de manière sélective les composés phénoliques porteurs de goûts herbacés et responsables du jaunissement des vins**. Clarfine génère peu de lies ce qui rend son utilisation très rentable.



MODE D'EMPLOI

- Faire gonfler pendant 1 à 2 heures dans 6 fois son poids d'eau. Introduire lentement et de façon homogène. Maintenir en suspension pendant au moins 30 minutes par brassage ou remontage sans aération.
- **Dose d'emploi** : *En préventif* : 10 à 20 g/hL. *En curatif* : 20 à 60 g/hL.
Dose maximum légale (Codex œnologique OIV) : 90 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre blanche

CHIMIQUES

- **Humidité** : < 6 %
- **Cendres** : < 0,5 %
- **Azote total** : 9.5 ± 1 %

LIMITES

- **Métaux lourds (en Pb)** : < 10 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Zinc** : < 5 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg
- **Sulfates** : < 1 000 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Fûts de 25 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.