



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



E CATAL CLARIF LIQUIDE

Enzyme pectolytique liquide pour les moûts destinés à l'élaboration des vins effervescents

CARACTERISTIQUES

E CATAL CLARIF LIQUIDE est une préparation enzymatique composée de pectinases et d'activités secondaires adaptées à une clarification rapide, même en conditions difficiles. Sa formulation a été développée pour que 10 ml d' **E CATAL CLARIF LIQUIDE** contienne 1 g d'enzyme.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide des moûts même en conditions difficiles : basse température, vendanges altérées (botrytisées)
- Obtention de moûts de qualité avant la mise en fermentation
- Clarification et filtration des vins facilitées

APPLICATIONS

- Clarification statique des moûts blancs et rosés avec apport en sortie de pressoir
- Adapté à la flottation

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

Pour le traitement du moût issu du pressurage de 4000 kg : 100 mL sur la Cuvée (21,3 hL)

25 mL sur la Taille (5,2 hL)

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Incorporer **E CATAL CLARIF LIQUIDE** au volume à traiter pendant l'écoulement du jus sous le pressoir. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation : Ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles seraient adsorbées. Bentoniter si besoin environ 1 heure après l'enzymage.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au-delà de la vendange, stocker à une température inférieure à 8°C.

Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

350/2019 – 1/1