

CLARIFIANT VB

Colle de poisson liquide sous forme de gel, formulé pour le collage et la clarification des vins blancs secs, liquoreux et rosés en leur assurant tout particulièrement une parfaite brillance.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- La formulation de **CLARIFIANT VB** permet une utilisation immédiate sans préparation préalable.
- **CLARIFIANT VB** permet d'éliminer, par floculation, les polyphénols responsables de l'amertume tout en respectant les qualités organoleptiques.
- Dans le cas des vins colmatant (de type vins blancs liquoreux issus de vendanges botrytisées), **CLARIFIANT VB** améliore la filtrabilité en agissant sur les gommages et mucilages.
- Pour les vins riches en colloïdes, **CLARIFIANT VB** assure une floculation rapide des particules du trouble.
- **CLARIFIANT VB** limite les risques de brunissement des vins.
- **CLARIFIANT VB** est aussi adapté au collage d'autres boissons (bières, cidres, ...).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	gel	Goût, odeur	produit laitier frais
Couleur	blanche à crème	Solubilité	soluble dans l'eau

ANALYSES CHIMIQUES

Cendres (% du produit sec)	≤ 2	Plomb (ppm)	< 2
Azote total (% de la colle de poisson)	> 14	Mercure (ppm)	< 1
Anhydride Sulfureux (g/L)	5 ± 1	Arsenic (ppm)	< 1
pH	4,0 ± 0,5	Fer (ppm)	< 40

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

CLARIFIANT VB ne provoque pas de surcollage.
L'association avec **SILIGEL** favorise la sédimentation et améliore le tassement des lies.

DOSE D'EMPLOI

- Définir préalablement les doses de traitement par un test en laboratoire.
- Doses recommandées: 10 à 15 cL/hL. 1 cL de **CLARIFIANT VB** contient 0,2 g de colle de poisson.



LAFFORT
l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

Bien agiter avant emploi. Incorporer progressivement **CLARIFIANT VB** à la masse de vin à traiter au cours d'un remontage d'homogénéisation. Pour faciliter et optimiser l'incorporation il est recommandé de délayer **CLARIFIANT VB** dans 3 à 4 fois son poids d'eau et d'incorporer à la masse du vin à l'aide d'un **OENODOSEUR**.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 Kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature