

# 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 CE n° 606/2009.*

## 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 gommés 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  
Couleur ..... blanche à crème

Goût, odeur ..... produit laitier frais  
Solubilité ..... soluble dans l'eau

## ANALYSES CHIMIQUES

Cendres en % du produit sec .....  $\leq 2 \%$   
Azote total en % de la colle de poisson .....  $> 14 \%$   
Anhydride Sulfureux .....  $5 \pm 1 \text{ g/L}$   
pH .....  $3,5 \pm 0,3$

Plomb .....  $< 2 \text{ ppm}$   
Mercure .....  $< 1 \text{ ppm}$   
Arsenic .....  $< 1 \text{ ppm}$   
Fer .....  $< 40 \text{ ppm}$

## 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**.

## CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

## CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 Kg.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*