CLEANSPARK® LIQUIDE

Adjuvant de tirage à base de bentonite et d'alginate.

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

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

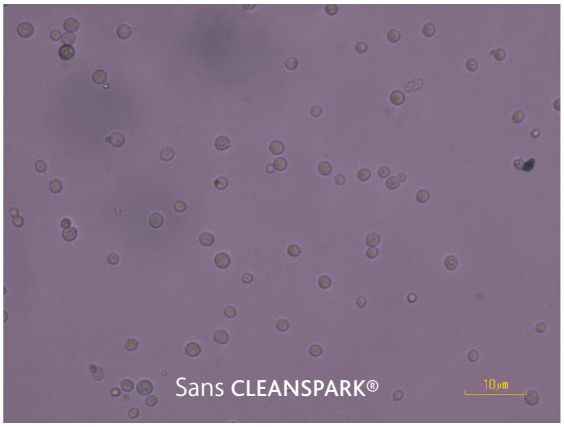
CLEANSPARK® LIQUIDE est un adjuvant de clarification destiné à faciliter les opérations de remuage lors de l'élaboration de vins effervescents selon la méthode traditionnelle.

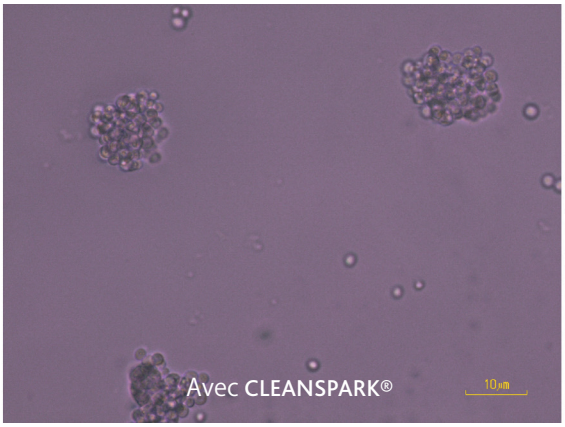
CLEANSPARK® LIQUIDE peut s'utiliser pour le remuage automatique comme pour le remuage manuel et avec tout type de levure, agglomérante ou non.

CLEANSPARK® LIQUIDE est totalement neutre au plan organoleptique.

La formulation de **CLEANSPARK® LIQUIDE** a été réalisée afin de favoriser :

- Une parfaite clarification des vins en bouteille.
- Une élimination rapide et complète des particules dans le vin.
- Un glissement sans trace du dépôt sur la paroi des bouteilles.





Effet de l'ajout de **CLEANSPARK® LIQUIDE** sur la levure.

Dès son incorporation, **CLEANSPARK® LIQUIDE** forme un réticule floconneux et assure un enrobage des levures ce qui évite leur adhérence à la paroi de verre de la bouteille durant la conservation sur lattes; **CLEANSPARK® LIQUIDE** permet ainsi d'obtenir un dépôt compact, non adhérent et facile à éliminer.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide

Couleur ..... beige claire

ANALYSES CHIMIQUES

Concentration en bentonite (g/L) ..... 45,0 ± 0,2

Concentration en alginate (g/L) ..... .5,0 ± 0,1

pH ..... 3,5 ± 0,5

Matière sèche (%) ..... 4,5 ± 0,3

Concentration SO_2 (g/L) ..... 1,5 ± 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Ne jamais ajouter **CLEANSPARK® LIQUIDE** directement à la cuve.
- S'assurer que la population levurienne vivante au tirage soit comprise entre 1 et $2x10^6$ cel. par mL de vin.
- Préparer le vin à tirer, ajouter le sucre, puis le levain et les autres composants de la liqueur; **CLEANSPARK® LIQUIDE** sera ajouté en dernier.
- Il est recommandé de maintenir l'agitation de la liqueur pendant tout le temps de l'opération. Son addition doit être la plus régulière possible. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **ŒNODOSEUR** est vivement recommandée.
- Ne pas agiter les bouteilles avant le remuage. La remise en suspension du dépôt pouvant entrainer la présence de « flotteurs » difficiles à éliminer.

DOSE D'EMPLOI

6 à 10 cL/hL de vin à tirer.

MISE EN ŒUVRE

Bien agiter avant emploi. Préparer une solution à 25% dans de l'eau froide avant emploi (1L **CLEANSPARK® LIQUIDE** 3L d'eau). Considérant le nombre total de cellules mortes à éliminer à la fin de la prise de mousse, la dose de **CLEANSPARK® LIQUIDE** à mettre en œuvre doit correspondre à environ 10 mL/hL, et par million de cel/mL.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (10 - 20°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 1 an.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 1L, 5L et 10L.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

SY - NB - 21.02.2022 - 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.