



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 (réglementation UE) : 100 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
- Mercure : < 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.

GD/15-05-2024. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM