

KTS CLEAR

Complexe à base de chitine glucane spécifiquement développé pour éliminer les mauvais goûts et pour le collage des vins

CARACTERISTIQUES

KTS CLEAR est un produit spécifique formulé à base de chitine glucane dérivé d'*Aspergillus niger*.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **KTS CLEAR** a été développé pour éliminer les molécules indésirables, dont les mauvais goûts, susceptibles d'être formés dans les vins lors du développement de micro-organismes d'altération.
- **KTS CLEAR** piège spécifiquement les molécules mal odorantes (notes animales, pharmaceutiques, eaux croupies, etc.) et entraîne rapidement la précipitation des complexes formés.
- **KTS CLEAR** peut être utilisé pour la clarification et le collage des vins comme une alternative aux colles d'origine animale.
- La formulation spécifique de **KTS CLEAR** permet un résultat rapide en 48 heures.

APPLICATIONS

- **KTS CLEAR** peut s'utiliser sur tous types de vin pour le **collage** ou pour **éliminer** les molécules responsables de mauvais goûts
- Suite à l'utilisation de **KTS CLEAR**, il est important de soutirer les vins traités afin d'éviter tout risque de relargage des molécules adsorbées.
- L'action de **KTS CLEAR** est complémentaire de celle de **KTS CONTROL**. L'association des ces 2 produits assure l'absence de micro-organismes et de molécules indésirables dans les vins.

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

5 à 40 g/hL suivant le niveau d'altération.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 64g/hL.

Des essais préalables sont recommandés afin de déterminer la dose optimale.

MODE D'EMPLOI

Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de vin). Homogénéiser. Puis ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée).

Procéder à un soutirage du vin 48 à 72 heures après le traitement.

119/2015 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser dans les 48 heures.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.