

INOCLAIR 2 LIQUIDE

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

complesso colloidale a base di alginato e bentonite

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

INOCLAIR 2 è un chiarificante perfettamente adattato alle tecniche moderne di *remuage* dei vini spumanti con metodo tradizionale. **INOCLAIR 2** è consigliato sia per i lieviti tradizionali che per quelli a carattere agglomerante.

Abbiamo selezionato delle bentoniti a leggero potere deproteinizzante, suscettibile a formare un deposito pellicolare non aderente.

L'alginato a bassa viscosità è stato scelto per assicurare la coesione della miscela bentonite-lieviti.

Dalla sua incorporazione nel vino, **INOCLAIR 2** racchiude perfettamente il lievito, che viene ben isolato dalle pareti della bottiglia.

MODI D'IMPIEGO

• In fase di tiraggio:

Non aggiungere mai **INOCLAIR 2** direttamente nella vasca senza averlo prima diluito.

Prima di usarlo, è importante sciogliere **INOCLAIR 2** in tre volte il suo volume d'acqua fredda.

L'incorporazione deve essere regolare e progressiva in modo da ottenere una miscela immediata.

Incorporare nel vino per il rimontaggio.

Mantenere in agitazione costante durante l'imbottigliamento. Si consiglia l'uso combinato di SOLUTION ST (2cL/hL) fase di *remuage*:

E' importante non agitare le bottiglie prima del controllo o della messa in *remuage* automatico.

La rimessa in sospensione darà luogo alla formazione di sospensioni difficili da far scivolare nel collo della bottiglia.

DOSI D'IMPIEGO

• Da 7 a 9 cL di INOCLAIR 2 per hL di vino e un inoculo iniziale compreso tra 1 e 2 milioni di cellule di lievito per millilitro di vino.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

• 1 L, 10 L

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.