



CLAROUGE

Clarifiant complexe à base d'albumine d'œuf, idéal pour la clarification des vins rouges.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Clarouge est un clarifiant complexe principalement composé d'albumine d'œuf. Il a été spécialement formulé pour la clarification des vins rouges et pour obtenir simultanément une meilleure révélation de leurs caractères organoleptiques en accentuant la souplesse des vins.

Le traitement avec **Clarouge** permet la commercialisation rapide de vins nouveaux ou jeunes, il améliore les vins dont la macération a été trop poussée et ceux qui sont naturellement très riches en polyphénols astringents.

Il est également conseillé lorsque l'on souhaite accélérer la maturation d'un vin initialement prévu pour un vieillissement prolongé.

Clarouge permet, en un seul traitement, une clarification efficace mais aussi la stabilisation parfaite de la matière colorante des vins rouges. Il se combine avec les complexes polyphénol-anthocyanes du vin, en éliminant sélectivement les fractions instables à l'état colloïdal ou déjà oxydées qui auraient tendance à précipiter ultérieurement.

Clarouge est très pratique et simple d'emploi. C'est un mélange de composants ayant des poids spécifiques et des caractéristiques physico-chimiques différents, dont l'utilisation séparée poserait des problèmes au maître de chai. La clarification avec **Clarouge** est donc rendue beaucoup plus rapide par des phénomènes catalytiques.

Clarouge se combine avec les substances tanniques des vins rouges, sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques. Il a le grand avantage, par rapport aux autres clarifiants, d'être composé de substances qui n'altèrent pas les caractéristiques naturelles du vin. Il rend les vins rouges plus souples sans les appauvrir, mais au contraire en mettant en valeur leurs caractéristiques particulières et en respectant leur finesse.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Albumina d'œuf ^(a)
- bentonite activée
- gel de silice,
- gélatine alimentaire (porcine)

(a) = œuf et produit à base d'œuf

→ DOSES D'EMPLOI

5-50 g/hL selon l'effet souhaité.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose de **Clarouge** dans de l'eau froide dans un ratio de 1 :10. Ajouter lentement la solution au vin à traiter au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Paquet de 1 kg en carton de 15 kg

