

# BIOCLEAN

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

Détoxifiant.

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **BIOCLEAN** est constitué de levures inactivées et de support inerte.

Le **BIOCLEAN** apporte aux levures les éléments nécessaires à un développement et à une activité optimum pendant toutes les phases fermentaires.

Son action combinée, sur le milieu (moût-vin) et sur les micro-organismes eux mêmes permet de réduire significativement les problèmes liés à la consommation des sucres, voire les arrêts de fermentation.

Les levures inactivées, limitent les éventuelles carences, en azote assimilable et en vitamines, liées à un épuisement du milieu.

Elles favorisent la détoxification du milieu grâce à une adsorption des composés inhibiteurs de fermentation (comme les acides gras à chaîne moyenne ou les résidus de produits phytosanitaires), ce qui peut également présenter un intérêt en cas de fermentation malolactique languissante.

Elles apportent également de façon contrôlée des facteurs de survie permettant notamment d'augmenter la résistance des levures vis à vis de l'alcool.

Les supports inertes limitent la décantation des bourbes fines, ce qui assure une diffusion maximale de tous les éléments ajoutés.

### MISE EN ŒUVRE

Mettre le **BIOCLEAN** en solution dans 10 fois son poids en moût ou en vin à traiter.

L'utilisation d'un raccord de collage permet une incorporation facile et homogène du **BIOCLEAN** dans le moût ou dans le vin.

### DOSE D'EMPLOI

- En traitement sur moût : de 25 à 50 g/hL.
- En reprise de fermentation : de 40 à 60 g/hL à incorporer dans le vin avant l'introduction du levain.
- En cas de fermentation malolactique languissante : de 20 à 40 g/hL.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg et 20 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.