

# FLAVOCLEAN

## CORRECTEURS

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur.

ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploie les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**FLAVOCLEAN** est un noir végétal activé, adapté à la désodorisation des moûts et des vins, particulièrement actif contre certains goûts : moisi et végétal (IPMP, ...)

**FLAVOCLEAN** est un charbon actif inerte à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts des vins. Il montre une capacité relativement faible à décolorer.

### MISE EN ŒUVRE

#### 1. Incorporation :

- Délayer le produit dans 2 à 3 fois son volume d'eau et incorporer la suspension dans le moût ou le vin.
- Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

#### 2. Elimination :

- sur moût : Utiliser **FLAVOCLEAN** en association avec INOZYME et éliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.
- sur vin : Eliminer après 24 heures (maximum 48heures) de contact par filtration ou collage.

### DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi consulter votre laboratoire ou votre œnologue conseil. La dose étant fonction du problème à corriger, il convient de faire des essais au préalable.

*A titre d'exemple : pour l'IPMP, le traitement sur moût à 20 g/hL permet la diminution de 65 ng/L à 32 ng/L.*

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 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.