

# OTACLEAN

## CORRECTEURS

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région viticole.  
ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploie les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

## APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**OTACLEAN** est un noir végétal activé sous forme de granulé. Il est adapté à la désodorisation des moûts et des vins.

**OTACLEAN** est un charbon actif inerte à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts des vins et plus spécifiquement contre l'Ochratoxine A. 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 **OTACLEAN** en association avec INOZYME et éliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.
- sur vin : Éliminer après 24 heures (maximum 48 heures) 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 et pour l'Ochratoxine A, le traitement sur vin varie de 20 à 40 g/hL. Pour les défauts organoleptiques (moisi, végétal, ...) les doses d'emploi sur vins varient de 5 à 20 g/hL.*

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 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.