

# FRESHPROTECT NEO™

## CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Traitement préventif et curatif des casses oxydasiques, diminution de l'amertume et des notes herbacées

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**FRESHPROTECT NEO™** est une formulation non allergène associant bentonite, PVPP et cellulose. Elle a été spécialement développée pour être utilisable sur moût et sur vin.

Cette formulation est dédiée :

- Aux moûts pouvant montrer une sensibilité à l'oxydation
- Aux vins blancs oxydés. **FRESHPROTECT NEO™** permet ainsi d'ôter la couleur brune responsable de la dérive oxydative visuelle des vins blancs.

Sur moûts comme sur vins, la présence de PVPP alliée à la cellulose permet de diminuer de façon significative les sensations amères et herbacées. **FRESHPROTECT NEO™** contribue également à diminuer l'instabilité protéique des moûts et des vins.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Délayer **FRESHPROTECT NEO™** dans 10 fois son poids d'eau froide en agitant.

Laisser gonfler 1 heure, mélanger et l'incorporer au moût ou au vin avec un raccord de collage.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

Sur moût ou vins blancs ou rosés :

- 20 à 100 g/hL

La dose à utiliser est fonction du degré d'oxydation du moût ou du vin, ou de l'état sanitaire.

Sur vin, des essais préalables en laboratoire sont conseillés.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg, 15 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.