

COLORPROTECT V

VINIFICATION - CLARIFICATION

Formulation à base de bentonites, PVPP et de protéines végétales

COLORPROTECT V ne contient pas de gluten (et n'est donc pas soumise à l'étiquetage des allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE)

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

COLORPROTECT V est une formulation mettant en œuvre un mélange de bentonite, de PVPP et de protéines non-allergènes.

Elle est utilisée pour le traitement préventif des moûts sensibles à l'oxydation et notamment le rosissement.

Employée sur vin, **COLORPROTECT V** peut augmenter très sensiblement la résistance à l'oxydation de vins sensibles à l'oxygène et affiner les qualités organoleptiques (en diminuant l'amertume notamment ou les notes végétales ou herbacées) de vins ayant subi une casse oxydative (cépage sensible, forte reprise d'air durant le processus d'élaboration, ...).

COLORPROTECT V montre l'avantage de ne contenir aucun composé listé comme allergène selon la directive européenne 2007/68/CE (pas de caséine ou de gluten).

Sur les vins "oxydés", **COLORPROTECT V** permet de les déjàunir. Elle montre un pouvoir décolorant (équivalent à 70% de PVPP employée pure et au même dosage) et un pouvoir anti-pinking.

MISE EN ŒUVRE

Délayer **COLORPROTECT V** dans environ 10 fois son poids d'eau brute pour obtenir une suspension homogène qui ne doit pas montrer de grumeaux.

La suspension est mise au repos durant 2 à 3 heures puis réhomogénéisée avant son incorporation sur tout le volume de moût ou de vin à traiter (de préférence on utilisera un raccord de collage ou une pompe doseuse).

Pour les moûts, **COLORPROTECT V** peut être utilisé comme traitement préfermentaire (en début de débordage) ou dans le moût en début de fermentation.

Pour le vin, on évitera des brassages excessifs qui risquent d'oxyder le vin. On soutire dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies. La sédimentation est particulièrement rapide.

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût : 25 à 80 g/hL
- Sur vin (blanc ou rosé) : 20 à 50 g/hL.

Des essais en laboratoire sont recommandés.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 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.

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans les 24 heures (à une température de conservation voisine de 10°C).