

COLORPROTECT V MES

VINIFICATION - CLARIFICATION

Formulation à base de bentonites, PVPP et de protéines végétales.

COLORPROTECT V MES 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. Pour faciliter son utilisation, nous proposons sa version **Mise En Solution** à 100g/L : **COLORPROTECT V MES**.

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

Employée sur vin, **COLORPROTECT V MES** 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 oxydasique (cépage sensible, forte reprise d'air durant le process d'élaboration, ...).

COLORPROTECT V MES 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 MES** permet de les déjaunir. Elle montre un pouvoir décolorant (équivalent à 70% de PVPP employée pure et au même dosage) et un pouvoir anti-pinking.

↓ MISE EN OEUVRE

Bien homogénéiser **COLORPROTECT V MES** puis le diluer vol/vol (1/1) avec de l'eau pour une meilleure homogénéisation dans le moût ou le vin. Incorporer 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 MES** peut être utilisé comme traitement préfermentaire (en début de débouillage) 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 : de 20 à 80 cL/hL
- Sur vin : de 20 à 50 cL/hL

Des essais en laboratoire sont recommandés.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1L, 5L et 10L

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.