

FRESHPROTECT

VINIFICATION - CLARIFICATION

Complexe à base de PVPP, bentonites, cellulose et de gomme arabique.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FRESHPROTECT a été spécialement développé 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** 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.

MISE EN ŒUVRE

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

Laisser en attente 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, 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.