



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

PROLIE BLANCO

CO-ADJUVANT BIOLOGIQUE

Ecorces de levure riches en glutathion avec activité anti-oxydante élevée pour la fermentation des blancs et rosés. Production de vins blancs et rosés afin de préserver bouquet, fraîcheur et jeunesse de robe et d'une belle complexité. Augmentation de la stabilité tartrique et protéique.

Applications Oenologiques

Le traitement avec PROLIE BLANCO améliore :

La couleur

Préservation d'une couleur brillante accompagnée de teintes vives et jeunes grâce à sa capacité anti-oxydante élevée.

Les arômes

Augmentation de l'arôme de fruits exotiques grâce aux acides aminés utilisés comme précurseurs aromatiques.

Augmentation de la persistance des arômes fruités et frais en raison de l'interaction entre les mannoprotéines et les substances aromatiques présentes dans le vin.

Augmentation de la finesse olfactive en raison de l'adsorption de composés malodorants par les écorces de levures.

Le goût

Augmente les sensations de douceur et de volume en raison de la proportion élevée de mannoprotéines et de polysaccharides. Diminution de l'amertume.

Et aussi

Protection des composants aromatiques en raison de l'action antioxydante exercée par le soufre des acides aminés contenus dans la préparation. Augmentation de la stabilité tartrique et protéique en raison de l'adjonction plus précoce de mannoprotéines. Contrôle et complète la fermentation alcoolique en raison des facteurs de croissance (acides aminés) fournis à la levure.

Mise en oeuvre

Ajouter PROLIE BLANCO au début de la fermentation, lors du remplissage de la cuve. Disperser PROLIE BLANCO dans 10 fois son poids d'eau, ajouter au moût et homogénéiser à l'aide d'une pompe.

Dose d'emploi

Sur vins jeunes (vendus dans les 4 mois après production)

Blancs: 10 g/100L

Rosés: 10-15 g/100L

Sur vins à vendre 6 mois après la production:

Blancs et rosés: 20 - 30 g/100L (1.6 à 2.5 lb/1000 gal)

Maximum légal UE dose juridique: 40 g/100L

Conditionnement et conservation

Sachets de 1 kg

Emballage scellé: conserver le produit dans un endroit sec frais et bien ventilé. Emballage ouvert: refermer soigneusement l'emballage et garder comme indiqué ci-dessus. Après ouverture, utiliser rapidement.

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch