



...du goût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

PROLIE TINTO

CO-ADJUVANT BIOLOGIQUE

Ecorces de levure avec une forte teneur en mannoprotéines solubles, ellagitanins extraits de châtaignier et tanins de pépins de raisin.

Applications Oenologiques

PROLIE TINTO améliore :

La couleur

Protection des matières colorantes contre l'oxydation et les enzymes oxydantes grâce aux ellagitanins de la préparation. Stabilisation des matières colorantes grâce à sa teneur en tanins de pépins de raisin et en mannoprotéines qui forment des complexes couleurs stables.

Les arômes

Renforcement des notes fruitées du fait des tanins de raisin. Augmentation du fruit et de la fraîcheur en persistance en raison de l'interaction des mannoprotéines avec les composés aromatiques dans le vin. Augmentation de la finesse olfactive par adsorption des composés malodorants par les écorces de levures.

Le goût

Augmentation des sensations de douceur et de volume en raison de la forte présence de mannoprotéines libres et de polysaccharides. Atténuation de l'astringence en raison de la formation de complexes tanins/mannoprotéines. Meilleur équilibre gustatif en raison de l'effet organoleptique exercé par la proanthocyanidine des tanins.

Egalement

Protection des composants aromatiques (l'activité antioxydante des tanins). Augmentation de la stabilité tartrique et protéique en raison de l'adjonction précoce de mannoprotéines. Stabilisation de la couleur avant la fermentation malolactique. Contrôle et complète la fermentation alcoolique en raison des facteurs de croissance (stérols et longue chaîne d'acides gras insaturés ainsi que l'acide oléique et palmitoléique) qui favorisent la capacité fermentaire de la levure.

Mise en oeuvre

PROLIE TINTO doit être ajouté lors de la cuvaison. Le meilleur résultat, est obtenu lorsque l'adjonction intervient en même temps que les levures et en liaison avec l'addition d'un activateur de fermentation (Nutriferm Arom). Avant son utilisation, PROLIE TINTO doit être dispersé dans 10 fois son volume d'eau et ajouté en effectuant une bonne homogénéisation.

Dose d'emploi

Protection de la couleur: 10 g/100L

Vins jeunes (vendus dans les 4 mois après de production): 15-20 g/100L (1,25 à 1,77 lb/1000 gal)

Vins de garde moyenne à longue : 20 g/100L

Maximum légal : 80 g/100L

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg, Emballage scellé: conserver au sec dans un endroit bien ventilé et frais. Emballage ouvert: soigneusement refermer 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