



Fiche technique

# MANNOPROTEINES



## EQUILIBRE

Levures inactivées riches en mannoprotéines

### ➤ Applications

**EQUILIBRE** agit comme colloïde protecteur et interagit aussi avec les tanins et les anthocyanes, prévenant ainsi de leur agrégation et de leur précipitation, en conséquence, augmente aussi la stabilité de la couleur.

**EQUILIBRE** diminue l'astringence des vins, améliore le corps et le gras, accroît la rondeur et l'équilibre.

**EQUILIBRE** est riche en glutathion, triptides intracellulaires qui agissent comme tampon redox, évitant les phénomènes d'oxydation, préservant ainsi la couleur et les arômes variétaux.

### ➤ Mode d'emploi

Dissoudre la quantité nécessaire d'**EQUILIBRE** dans 10 fois son poids en moût ou vin.

Ajouter à la cuve et s'assurer d'une bonne homogénéisation.

### ➤ Doses d'emploi

Vins blancs, rosés et rouges : De 5 à 25 g/hl

*Dose maximale autorisée : 40 g/hl.*

Afin de trouver la dose optimale, se rapprocher de notre œnologue.

### ➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg

### ➤ Conservation

A conserver dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs. Une fois l'emballage ouvert, utiliser rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68  
Fax: 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechoenologie@orange.fr](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)