



Fiche technique

MANNOPROTEINES



STRUCT' EQUILIBRE

Levures inactivées riches en polysaccharides + tanins extrait du cœur chêne

➤ Applications

STRUCT' EQUILIBRE unit les actions des levures inactivées riches en polysaccharides à l'effet du tanin de Chêne.

La levure inactivée spécifiquement sélectionnée apporte tout son contenu cellulaire; Les tanins présents dans **STRUCT' EQUILIBRE** sont en mesure de préserver la fraîcheur aromatique des vins, tout en fournissant les notes d'élevages en barrique de chêne Français.

STRUCT' EQUILIBRE permet l'augmentation du volume et surtout la structure du vin.

STRUCT' EQUILIBRE adoucit le caractère tannique et l'amertume afin d'obtenir des vins plus complexes et plus longs.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la quantité nécessaire de **STRUCT' EQUILIBRE** dans 10 fois son poids en vin.

Ajouter à la cuve et homogénéiser parfaitement.

Durée d'action conseillée : 15 à 20 jours.

➤ Doses d'emploi

Vins blancs, rosés : De 1 à 10 g/hl

Vins rouges : De 2 à 10 g/hl

Dose maximale autorisée : 40 g/hl.

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

➤ Conditionnement

Sachet de 500 g.

➤ 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 Deveze 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 : biotechœnologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr