



Fiche technique

CLARIFIANT



VEGET PRO MVBR

A base de bentonite, pvpp, proteines végétales et cellulose

➤ Applications

VEGET PRO MVBR est libre d'allergènes et évite l'utilisation de clarifiants d'origine animale. L'action conjointe de la *bentonite* et des *protéines végétales* permet d'adsorber les polyphénols astringents et les substances colorantes oxydées.

VEGET PRO MVBR grâce à sa formulation complexe, permet à la fois l'adsorption des oxydases, des protéines responsables du brunissement des moûts blancs mais assure aussi un bon tassement des floccs formés au cours du traitement (*bentonite*).

La *cellulose* permet d'adsorber les composés aromatiques indésirables.

L'emploi de VEGET PRO MVBR au cours de la F.A. limite l'oxydation des vins blancs, son utilisation sur les presses permet d'atténuer l'amertume et les notes herbacées (*pvpp*).

Après traitement, les vins sont plus limpides, plus nets en bouche sans pour autant être dépouillés.

➤ Mode d'emploi

Disperser VEGET PRO MVBR dans dix fois son poids en eau froide (jamais dans du moût ou du vin). Ajouter au moût ou au vin une heure après. Effectuer une bonne homogénéisation.

➤ Doses d'emploi

Moût : 40 - 120 g /hl

Vin blancs et rosés : 15 – 40 g/hl

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 15 kg

➤ Conservation

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

➤ Législation

La PVPP est autorisé à la dose maximale de 80 g/hl.

La dose maximum légale d'utilisation de VEGET PRO MVBR est de 400 g/hl.

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 : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr