



Fiche technique

POLYSACCHARIDES



SWIFT EQUILIBRE

Polysaccharides de différentes origines végétales.

➤ Applications

SWIFT EQUILIBRE est issu d'une sélection rigoureuse de différents polysaccharides végétaux. **SWIFT EQUILIBRE** permet d'envelopper les tanins les plus astringents ; il augmente la sensation de rondeur et de volume en bouche de façon quasi immédiate.

SWIFT EQUILIBRE développe les sensations de sucrosité en diminuant l'amertume et l'astringence des vins.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la quantité nécessaire de **SWIFT EQUILIBRE** dans 10 fois son poids en vin. Ajouter à la cuve et homogénéiser parfaitement.

Il est conseillé d'incorporer **SWIFT EQUILIBRE** au moins 48 heures avant la filtration finale.

➤ Doses d'emploi

Vins blancs et rosés : 5 à 25 g/hl

Vins rouges : 10 à 30 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
www.biotech-oenologie.fr