



## Fiche technique

# CLARIFIANT



## VEGET PRO FRAICH' LIQUIDE

Solution de protéines de pois pour le traitement des moûts et des vins.



### ➤ Applications

**VEGET PRO FRAICH' LIQUIDE** est une solution de protéines de pois stabilisée au SO<sub>2</sub> permettant d'éliminer les composés phénoliques oxydables ou astringents.

Les protéines végétales contenues dans **VEGET PRO FRAICH' LIQUIDE** ont été sélectionnées pour leur efficacité dans le collage des vins ayant de l'amertume et des notes végétales en bouche.

Sur moûts blancs ou rosés, **VEGET PRO FRAICH' LIQUIDE** élimine les composés oxydés ou potentiellement oxydables.

La nature et la formulation de ce produit permettent d'obtenir un collage efficace à des doses très faibles, atteignant ainsi une limpidité optimale sans modifier les caractéristiques des vins.

**VEGET PRO FRAICH' LIQUID** diminue le volume des lies formées après sédimentation. Sa présentation sous forme liquide facilite et améliore l'efficacité des collages.

### ➤ Mode d'emploi

Agiter le bidon avant emploi en cas de léger déphasage toujours possible.

Ajouter au moût ou au vin avec une pompe doseuse ou un injecteur de colle au cours d'un remontage.

Sur vins blancs et rosés, il est recommandé de faire ensuite un collage avec **BENTO G** ou **GELISIL**.

### ➤ Doses d'emploi

Moûts blancs/rosés : 200 à 400 ml/hl selon état sanitaire (en flottation entre 150 et 300 ml/hl).

Collages vins blancs et rosés: 50 à 100 ml/hl.

Collages vins rouges : 50 à 150 ml/hl.

### ➤ Conditionnement

Bidon de 22 kg

### ➤ Conservation

Conserver l'emballage rempli, fermé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit exempt d'odeur.

Après ouverture, utiliser le produit rapidement.

Conforme au Codex Oenologique International

Pour usage Oenologique

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 Devez Biotech Oenologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste  
Galois  
34500  
BEZIERS

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