

## Veget Pro Fraich' Liquide

# DOLMAR

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

#### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

##### Dose 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.

##### Dose maximale autorisée

Contient 100 gr/l d'acide citrique, quantité maximale dans le vin traité: 1 gr/l

##### Déclaration d'allergènes

Dioxyde de soufre et sulfites.  $2 \pm 0,5$ g/l.

##### Pas de contre-indications ou précautions

#### 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.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Bidon de 22 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

**DENRÉE ALIMENTAIRE** : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

**CODEX ŒNOLOGIQUE** : Ce produit se conforme au CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires. **ABSENCE D'OGM** : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés. **NON-IONISATION** : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 01/01/2019

Bio tech  
Enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es