

VEGET PRO MVBR

DOLMAR

A BASE DE BENTONITE, PVPP, PROTEINES VÉGÉTALES ET CELLULOSE

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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.

DOSAGE ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Moûts: 40 à 120 g/hl

Vins blancs et rosés: 15 à 40 g/hl.

Dose maximale autorisée

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.

Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions

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.

CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Sachet de 1 kg et Sac de 15kg.

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

Biotech
Enologie



#somosdolmar

Dolmar
LIVING
INNOVATION

Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es