



Fiche technique

CLARIFIANT



VEGET PRO NATURE

A base de protéines végétales pures



➤ Applications

VEGET PRO NATURE est non OGM et libre d'allergènes, il évite l'utilisation de clarifiants d'origine animale. VEGET PRO NATURE est un mélange de protéines végétales de pois formulé pour la clarification du vin. Sa nature et sa formulation permettent une clarification efficace à très faibles doses, sans goût et odeur résiduelle de pois dans le vin.

VEGET PRO NATURE s'utilise en FLOTTATION en remplacement de la gélatine.

VEGET PRO NATURE s'utilise également sur des vins en phase d'élevage; il génère un faible volume de lies, respecte la couleur, la structure et préserve l'expression aromatique du vin traité.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre VEGET PRO NATURE dans dix fois son poids en eau. Agiter vigoureusement pour obtenir sa parfaite dissolution.

Ajouter au moût ou au vin avec une pompe doseuse ou un injecteur de colle au cours d'un remontage. Sur vins blancs, il est recommandé de faire ensuite un collage avec *BENTO G*.

➤ Doses d'emploi

Moût (flottation) : 15 à 30 g /hl.

Vin blancs, rosés et rouges : 5 à 15 g/hl.

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 10 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.

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

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr