

WOW BRIGITTE

Adjuvant technologique pour la stabilisation de la couleur et floculant des excès protéiques dans les vins

DESCRIPTION

Les tanins de la gamme WOW représentent une véritable innovation dans le domaine œnologique. Leur objectif principal est de remplacer les copeaux lors des phases d'élaboration des vins pendant le processus de fermentation et d'affinage, en garantissant le même résultat technique. Ce sont des produits uniques en leur genre, créés pour répondre aux nouvelles exigences du marché des producteurs de vin.

WOW BRIGITTE est un mélange équilibré de tanins procyanidiniques et ellagiques, créé pour reproduire les effets d'un traitement avec des copeaux de chêne légèrement torrifiés.

Indiqué dans les phases de fermentation, d'affinage et de pré-mise en bouteille des vins blancs pour :

- Augmenter la protection antioxydante.
- Favoriser la stabilisation de la matière colorante.
- Stabiliser les excès protéiques.
- Réduire les saveurs indésirables et exalter les arômes fruités variétaux.
- Augmenter les sensations de volume et de fraîcheur.

COMPOSITION

Mélange de tanins procyanidiniques et ellagiques.

MODE D'EMPLOI

Disperser WOW BRIGITTE dans l'eau dans un rapport de 1:10 dans le moût ou directement dans le vin dans un rapport de 1:20. Ajouter ensuite à la masse par remontage.

DOSES D'UTILISATION

Moûts et vins blancs : 2-5 g/hL

EMBALLAGES

1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, aéré et exempt d'odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et aéré. Utiliser le produit rapidement.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit destiné à un usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.