

WOW NICOLE

Coadjuvant 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 dans les 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 NICOLE est un mélange équilibré de tanins procyanidiniques et ellagiques, spécialement étudié pour reproduire les effets de la fermentation dans :

- Favoriser la stabilisation de la matière colorante.
- Augmenter la protection antioxydante.
- Stabiliser les excès protéiques.
- Réduire les sensations herbacées et de réduction et exalter les arômes fruités variétaux.
- Augmenter les sensations de douceur et de suavité.

COMPOSITION

Mélange de tanins procyanidiniques et ellagiques.

MODE D'EMPLOI

Diluer WOW NICOLE dans l'eau dans un rapport de 1:10 avant de l'ajouter au moût ou directement dans le vin dans un rapport de 1:20. Ajouter ensuite à la masse par remontage.

DOSES D'UTILISATION

Moûts rosés : 1-5 g/hL

Moûts et vins rouges jeunes : 15-25 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.