



**Martin
Vialatte
œnologie**

L'œnologie du futur...

Afinado de los vinos tintos de calidad, sin proteínas alergénicas

Qalisol: novedad



Sustituto de la albúmina de huevo para un afinado controlado y cuidadoso de los vinos tintos.

Suaviza con delicadez la estructura, sin desequilibrarla. Respeta íntegramente las características aromáticas y la tipicidad del vino. Recomendado para el tratamiento de acabado de los vinos criados en barrica.

Mezcla de tres gelatinas de pescado especialmente seleccionadas.

Formulación líquida.

ProVgreen® RED

Afinado de los vinos tintos, a dosis muy pequeñas: 3 a 5 g/hL.

Precipita selectivamente los taninos más astringentes.

Da lugar a un volumen muy pequeño de lías.

Cola 100% vegetal, sin gluten.

Formulación en polvos.



Gelisol



Reacciona suavemente con los taninos astringentes.

Suaviza y afina los vinos tintos que presentan una estructura de mediana a fuerte. Tiene un buen poder de clarificación del vino.

Gelatina débilmente hidrolizada.

Formulación líquida.

CLARIFICACIÓN PROTEICA