



Premiados en INTERVITIS



**Martin
Vialatte
œnologie**

L'œnologie du futur...



Las soluciones ALLERGEN FREE de Martin Vialatte œnologie



El servicio I+D de Martin Vialatte œnologie trabaja desde hace varios años en la concepción de productos enológicos no alergénicos para poder ofrecer una alternativa a los productos a base de caseína o de albúmina de huevo.

El fruto de dicho trabajo es una gama premiada en el salón Intervitis de Stuttgart, en 2010.



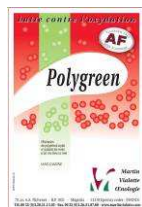
ProVgreen®

3 clarificantes vegetales sin gluten

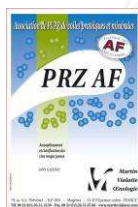
- **ProVgreen® MUST** para la clarificación de mostos
- **ProVgreen® WHITE** clarifica y afina los vinos blancos
- **ProVgreen® RED** clarifica y suaviza los vinos tintos



Soluciones sin caseína para tratar la oxidación



- **Polygreen:** tratamiento de la oxidación de mostos y vinos



- **PRZ AF:** clarifica y suaviza los vinos astringentes o amargos

- **Deltaspeed AF** elimina los polifenoles oxidados y oxidables de mostos y vinos blancos y rosados

- **Polypresse AF** elimina los polifenoles oxidados y el carácter astringente de mostos y vinos rosados o blancos

GAMA ALLERGEN FREE