



BENTOGREEN

Pour le traitement préventif des moûts blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation et de l'instabilité protéique.



Assemblage de protéines végétales et de bentonites

Clarification des moûts

Traitement contre les polyphénols oxydés et oxydables



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Elimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût
- Limitation du brunissement oxydatif
- Participation à la diminution des protéines instables diminuant ainsi les risques de casse protéique
- Préservation de la fraîcheur aromatique



DOSE D'EMPLOI

20 à 60 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 125 g/hL



CONDITIONNEMENT



5 KG



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



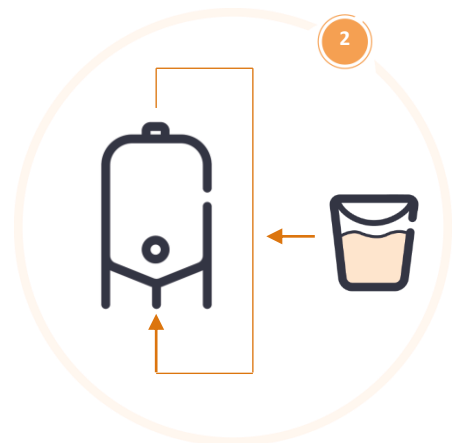
MODE D'EMPLOI

Dilution préalable et homogénéisation



Laisser gonfler **2 à 3 heures**, agiter à nouveau

Incorporation



Appliquer sur le moût au moins 2h après enzymage.

BENTOGREEN peut également être ajouté en début de fermentation alcoolique;

Précaution d'utilisation :

*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*