PRODUTOS DA COLAGEM

MARTIN VIALATTE

BENTOGREEN

Para o tratamento preventivo de mostos brancos e rosés contra a oxidação e a instabilidade proteica.

VINHO BRANCO | VINHO ROSÉ | BIO UE | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | VEG

Mistura de proteínas vegetais e de bentonites

Clarificação de mostos

Tratamento contra polifenóis oxidados e oxidáveis

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Elimina compostos fenólicos oxidados ou oxidáveis do mosto
- Limita o escurecimento acastanhado oxidativo
- Contribui para a diminuição das proteínas instáveis, reduzindo assim o risco de casse proteica
- Preserva a frescura aromática

DOSAGEM

20 a 60 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 125 g/hL

ACONDICIONAMENTO

5 KG

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

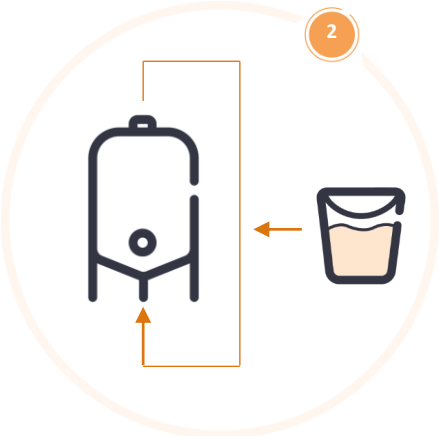
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pré-diluição e homogeneização

Deixar dilatar durante **2 a 3 horas,** agitar de novo

Incorporação



Aplicar ao mosto pelo menos 2 horas após a enzimagem.

BENTOGREEN também pode ser adicionado no início da fermentação alcoólica;

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30