



DELTAGREEN

Association de protéines de pois, de PVPP et de cellulose.



Traitement des
moûts et des vins
blancs et rosés vis-
à-vis de l'oxydation

Améliore le
tassement des
bourbes



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Diminution des combinaisons du SO₂ grâce la réduction des concentrations en polyphénols oxydés et oxydables
- Amélioration organoleptique grâce à la diminution des astringences et des amertumes
- Ne provoque pas de surcollage
- Révélation de la fraîcheur



MODE D'EMPLOI

- Disperser directement **DELTAGREEN** sur le moût ou le vin à traiter en agitation.
- Maintenir l'agitation pendant l'incorporation pour obtenir une parfaite homogénéisation.

Précaution d'utilisation :

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



DOSE D'EMPLOI

Sur moût : 30 à 120 g/hL.
Sur vin : 30 à 200 g/hL.

Dose maximale légale selon la
réglementation en vigueur : 320 g/hL



CONDITIONNEMENT



1 KG
10 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.