

ELECTRA

Elimination des protéines instables sur les moûts et les vins

CARACTERISTIQUES

ELECTRA est une bentonite calcique activée à fort pouvoir déprotéinisant.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ELECTRA donne d'excellents résultats aussi bien sur moûts que sur vins. **ELECTRA** peut s'employer précocement sur moût pour diminuer par la suite la quantité de bentonite nécessaire sur vin pour éliminer les protéines instables. D'autre part, **ELECTRA** peut être utilisée en flottation pour améliorer la clarification des moûts et diminuer significativement la présence de protéines instables tout en éliminant ainsi les enzymes responsables de l'oxydation (polyphénols oxydases). **ELECTRA** s'utilise également sur vin pour la stabilisation protéique, les propriétés spécifiques (rhéologiques) d'**ELECTRA** permettent à la fois d'obtenir une très bonne déprotéinisation et un volume de dépôt moyen.

APPLICATIONS

ELECTRA peut s'employer précocement sur moût et également sur vin.

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation sur moût comme sur vin : 20 à 100 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Saupoudrer lentement **ELECTRA** sur de l'eau et agiter vigoureusement. Mouiller toute la poudre et bien résorber les grumeaux (réaliser des solutions à 5% maximum – 50g par litre d'eau). Laisser gonfler durant 2 à 3 h minimum (maximum 12 heures). Puis procéder à une nouvelle agitation pour former un gel. **ELECTRA** est alors prête à l'emploi. L'utilisation d'un raccord de collage est fortement conseillée.

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

1, 5 et 25 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
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.

16/2020 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.marinvialatte.com