

## GRANULA®

---

### Elimination des oxydases et des protéines des moûts et des vins

#### CARACTERISTIQUES

---

**GRANULA®** est une bentonite calcique activée granulée à fort pouvoir déprotéinisant. Sa forme granulée permet une mise œuvre plus aisée et limite la pulvérulence du produit.

#### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

**GRANULA®** donne d'excellents résultats aussi bien sur moûts que sur vins. **GRANULA®** a un très fort pouvoir gonflant rendant la bentonite très efficace vis-à-vis des protéines instables. Le volume de dépôt est important mais il est compensé par des doses d'utilisation faibles.

**GRANULA®** permet de diminuer la quantité de bentonite nécessaire sur vin pour éliminer les protéines instables. **GRANULA®** permet à la fois d'obtenir une très bonne déprotéinisation mais aussi un bon tassement même en utilisant des quantités importantes de bentonite (100g/hL).

#### APPLICATIONS

---

**GRANULA®** peut s'employer précocement sur moût et sur vin.

#### DOSE D'EMPLOI

---

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

#### MODE D'EMPLOI

---

Saupoudrer lentement **GRANULA®** sur de l'eau, sa forme granulée permet une meilleure hydratation et limite fortement le brassage de celle-ci afin d'obtenir une solution (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. **GRANULA®** 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 kg 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.*

135/2020 – 1/1