

NEO® CRISPY

Produit de la levure riche en acides aminés et peptides réducteurs
pour préserver le potentiel fraîcheur des vins blancs et rosés

CARACTERISTIQUES

NEO® CRISPY est un produit de la levure riche en acides aminés et peptides réducteurs. **NEO® CRISPY** renforce la résistance naturelle des moûts à l'oxydation. **NEO® CRISPY** est recommandé pour préserver la couleur et l'expression aromatique des vins blancs et rosés, frais et fruités.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Préservation précoce des composés aromatiques.
- Protection de la couleur contre l'évolution oxydative.
- Pour un optimum d'efficacité, **NEO® CRISPY** doit être ajouté sur moût débourbé avant le départ de la fermentation alcoolique. Le potentiel aromatique du moût ainsi protégé sera ensuite libéré par les levures.



Photo: Impact visuel de l'utilisation de 25 g/hL de **NEO® CRISPY** sur un vin rosé comparé au même vin non traité.

APPLICATION

- Vinification des vins blancs et rosés aromatiques.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 15 à 30 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Disperser **NEO® CRISPY** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

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

PACKAGING

Sac de 1 kg – Carton de 15 x 1 kg.
Sac de 5 kg – Carton de 3 x 5 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.