

NEOSWEET

Produit de la levure riche en polysaccharides pariétaux
pour développer le volume, la souplesse et protéger la couleur des vins rouges

CARACTERISTIQUES

NEO SWEET est un produit de levure sélectionné pour sa richesse en polysaccharides pariétaux. La singularité et la performance de **NEO SWEET** proviennent des caractéristiques de la levure d'origine ainsi que de la maîtrise de son développement physiologique préalable à son inactivation.

NEO SWEET contribue à l'enrobage des tannins des vins rouges et participe à la diminution significative de l'astringence. **NEO SWEET** est particulièrement indiqué pour l'élaboration de vins rouges dont on souhaite souligner le volume, la souplesse et protéger la couleur.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Libération de nutriments
- Forte réactivité avec les polyphénols.
- Diminution sensible de la perception d'astringence.
- Développement des sensations de rondeur et de volume en bouche.

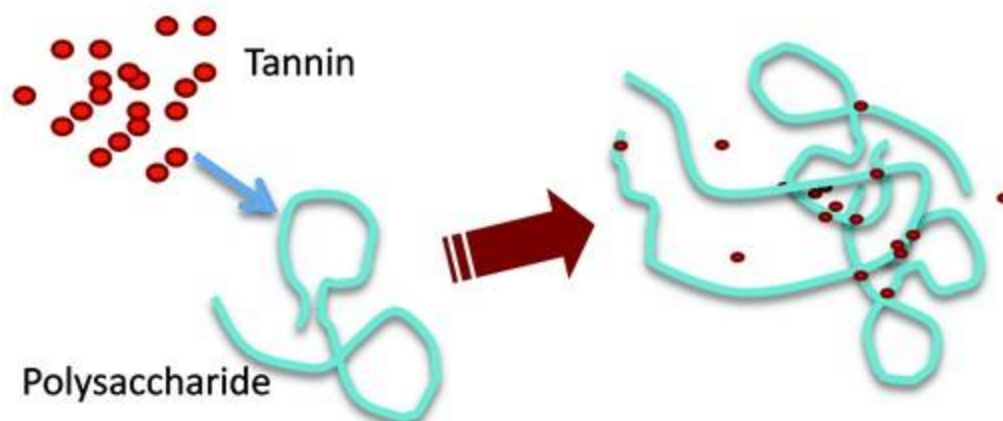


Illustration : mécanisme d'enrobage des tanins astringents par les polysaccharides levuriens d'origine pariétale.

APPLICATIONS

- Recommandé pour l'élaboration de vins rouges

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 15 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **NEO SWEET** dans 10 fois son poids d'eau.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

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

CONDITIONNEMENT

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.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.