PRODUCTOS DE LA LEVADURA

MARTIN VIALATTE

NEO® CRISPY

Producto de las levaduras rico en aminoácidos y péptidos reductores

VINO BLANCO · VINO ROSADO · BIO UE · BIO NOP · SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE · VEG

Protección contra la oxidación	**Preserva el potencial de frescura de los vinos blancos y rosados**	**Limita el pardeamiento**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Protección precoz de los compuestos aromáticos.
- Protección del color contra la evolución oxidativa.
- Intensidad aromática más duradera.

DOSIS

15 a 30 g/hL.

PRESENTACIÓN

1 KG
5 KG

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar.
Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MARTIN VIALATTE

NEO® CRISPY

MODO DE EMPLEO

Atención: añadir **NEO® CRISPY** al mosto ya desfangado, antes de que empiece la fermentación alcohólica.

Dispersar NEO® CRISPY en 10 veces su peso de agua o mosto.
Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PROTOCOLO LOW SO_2

Prerrequisitos:
Es imperativo un muy buen estado sanitario.
Higiene perfecta del material de vendimia y de bodega

1	**RECEPCIÓN DE LAS UVAS**	KTS® FA	**Alternativa eficaz a la bioprotección** 15 a 20 g/hL.
2	**TANINOS**	VITANIL® VR	**Antioxidante potente + acción sobre las polifenoloxidasas** 10 g/hL.
3	**DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO** **Enzimas** **Clarificación**	VIAZYM® CLARIF KTS® FLOT	**Clarificación rápida:** 1 a 2 mL/hL. **Buena compactación de los fangos:** 5 a 20 cL/hL.
O			
3’	**FLOTACIÓN** **Enzimas** **Clarificación**	VIAZYM® FLOT KTS® FLOT	**Favorece la subida y la compactación del sombrero de fangos:** 2 mL/hL. 5 a 20 cL/hL.
4	**TRASIEGO**	NEO® CRISPY	**Evita la evolución del color y protege los aromas y la frescura** 30 g/hL.
5	**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** **Levaduras** **Nutrición**	VIALATTE FERM® R82 NUTRICELL® INITIAL	**Seguridad fermentativa:** 20 g/hL. **Preparación de las levaduras, control de la FA:** 20 g/hL.
6	**FINAL DE LA FA** **Taninos** **Estabilización**	TANIRAISIN KTS® CONTROL	**Estructura y protege el vino:** 5 g/hL. **Estabilización microbiol.:** 3 a 10 g/hL.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30