



NEO[®] CRISPY

Produit de la levure riche en acides aminés et peptides réducteurs.



Protection de l'oxydation	Préserver le potentiel fraîcheur des vins blancs et rosés	Limite les brunissements
----------------------------------	--	---------------------------------

OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Préservation précoce des composés aromatiques.
- Protection de la couleur contre l'évolution oxydative.
- Longévité de l'intensité aromatique.

DOSE D'EMPLOI

15 à 30 g/hL.

CONDITIONNEMENT



**1 KG
5 KG**

CONSERVATION

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



NEO® CRISPY



MODE D'EMPLOI



Attention : NEO® CRISPY doit être ajouté sur moût débourbé avant le départ de la fermentation alcoolique.

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.*



PROTOCOLE LOW SO₂

Pré-requis :

Très bon état sanitaire impératif

Hygiène parfaite du matériel de récolte à la cave

<p>1 RECEPTION VENDANGE</p>	<p>KTS® FA</p>	<p>Alternative efficace à la bio-protection. 15 à 20 g/hL.</p>
<p>2 TANNISAGE</p>	<p>VITANIL® VR</p>	<p>Anti-oxydant puissant + action sur les polyphénoloxydases. 10 g/hL.</p>
<p>3 DEBOURBAGE STATIQUE AU FROID Enzymage Collage</p>	<p>VIAZYM® CLARIF KTS® FLOT</p>	<p>Clarification rapide : 1 à 2 mL/hL. Bon tassement des bourbes : 5 à 20 cL/hL.</p>
<p><u>OU</u></p>		
<p>3' FLOTTATION Enzymage Collage</p>	<p>VIAZYM® FLOT KTS® FLOT</p>	<p>Favorise remontée et tassement du chapeau de bourbes : 2 mL/hL. 5 à 20 cL/hL.</p>
<p>4 SOUTIRAGE</p>	<p>NEO® CRISPY</p>	<p>Evite l'évolution de la teinte et protège les arômes, la fraîcheur. 30 g/hL.</p>
<p>5 FERMENTATION ALCOOLIQUE Levurage Nutrition</p>	<p>VIALATTE FERM® R82 NUTRICELL® INITIAL</p>	<p>Sécurité fermentaire : 20 g/hL. Préparateur de levure, maîtrise de FA : 20 g/hL.</p>
<p>6 FIN FA Tannissage Stabilisation</p>	<p>TANIRAIN KTS® CONTROL</p>	<p>Structure et protège le vin : 5 g/hL. Stabilisation microbio : 3 à 10 g/hL.</p>