

OPEN PURE FRAÎCHEUR

Amélioration de la rondeur en bouche et de la fraîcheur aromatique des vins avant mise en bouteille

CARACTERISTIQUES

OPEN PURE FRAÎCHEUR est une préparation constituée de polysaccharides pariétaux de levures spécifiques issus de levure *Saccharomyces cerevisiae* et de polysaccharides végétaux (E414). **OPEN PURE FRAÎCHEUR** se présente sous forme d'une poudre beige clair avec une légère odeur de levure. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** est totalement soluble et peut être utilisé sur les vins juste avant mise en bouteille.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

OPEN PURE FRAÎCHEUR joue un rôle de colloïde protecteur sur les vins en limitant la précipitation tartrique et protéique. De plus, il a un effet très positif sur les qualités organoleptiques des vins en apportant de l'intensité et de la persistance (Thèse de Samuel Lubbers, Dijon 1993). **OPEN PURE FRAÎCHEUR** apporte également de la rondeur et contribue à l'augmentation de la fraîcheur aromatique du vin.

Sur vins jeunes, on utilisera **OPEN PURE FRAÎCHEUR** pour apporter du volume en bouche tout en renforçant le potentiel aromatique et le caractère variétal du vin. Sur des vins sensibles à l'évolution, **OPEN PURE FRAÎCHEUR** apportera de la rondeur et de la fraîcheur aromatique.

APPLICATIONS

- Vins blancs, rosés et rouges tranquilles et vins effervescents
- En élevage, depuis la fin des fermentations jusqu'à la mise en bouteille

DOSE D'EMPLOI

0,5 à 20 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater le produit dans 10 fois son poids de vins puis homogénéiser le mélange. La préparation sera ensuite ajoutée au vin lors d'un remontage ou au moyen d'un raccord de collage afin d'homogénéiser le produit dans l'ensemble de la cuve.

Précaution d'utilisation :

Un léger trouble peut apparaître durant l'utilisation du produit, il doit donc être ajouté avant filtration.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Boite de 250g

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.