

OPEN PURE

Mannoprotéines de levure *Saccharomyces cerevisiae*.

CARACTERISTIQUES

OPEN PURE est une préparation exclusivement constituée de mannoprotéines purifiées issues de levure *Saccharomyces cerevisiae*. **OPEN PURE** se présente sous forme d'une poudre beige clair avec une légère odeur de levure. Les mannoprotéines constitutives d'**OPEN PURE** sont totalement solubles et peuvent être utilisées sur les vins avant mise en bouteille.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **OPEN PURE** a un effet colloïde protecteur sur les vins en limitant la précipitation tartrique et protéique ainsi qu'un effet organoleptique en diminuant l'astringence des tanins et en renforçant le caractère fruité et floral des vins.
- De plus, les mannoprotéines d'**OPEN PURE** ont un effet positif sur la qualité des bulles des vins effervescents.
- **OPEN PURE** est totalement soluble et permet donc une utilisation juste avant la mise en bouteille. Toutefois, des essais préalables sont nécessaires pour déterminer la dose optimale.

APPLICATIONS

- **OPEN PURE** s'utilise sur vins blancs, rosés et rouges ainsi que sur les vins effervescents.

DOSE D'EMPLOI

La dose d'utilisation d'**OPEN PURE** est comprise entre 0,5 et 5 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Réhydrater le produit dans 10 fois son poids de vin 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 :

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

INGREDIENTS

Mannoprotéines issues de *Saccharomyces cerevisiae* non OGM.

175/2014 – 1/2

CONDITIONNEMENT

Boite de 250 g

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.