

ORIGIN FRESH

**Auxiliaire de vinification pour préserver le potentiel
et assurer la longévité des vins blancs et rosés**

CARACTERISTIQUES

ORIGIN FRESH est un produit de collage de dernière génération. Sa composition à base de PVI/PVP permet de cibler et d'éliminer les éléments perturbateurs contenus dans le moût (métaux lourds, polyphénols oxydés/oxydables et quinones) et de préserver son potentiel. La présence de LSI spécifiques riches en éléments réducteurs apporte un effet protecteur supplémentaire en jouant un rôle de tampon dans les mécanismes d'oxydo-réduction. La synergie d'action entre ce copolymère et ce dérivé de levure spécifique assure une meilleure longévité des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

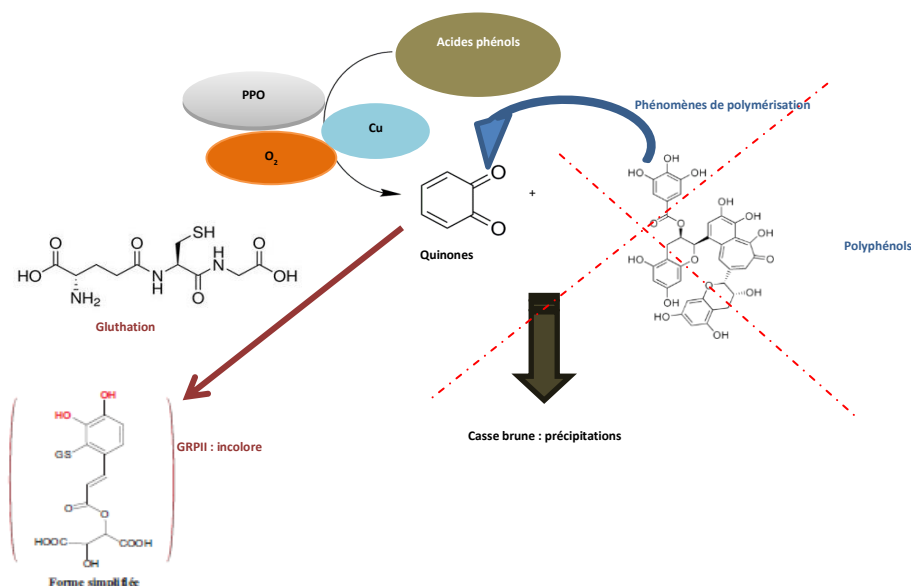
ORIGIN FRESH est formulé à partir de plusieurs matières actives qui agissent en synergie pour offrir un effet 3 en 1 :

- **DETOXIFICATION**

ORIGIN FRESH assure la détoxification du milieu en éliminant les métaux lourds qui favorisent les réactions d'oxydation et provoquent une diminution de l'intensité aromatique, comme c'est par exemple le cas pour le cuivre qui réagit avec les fonctions SH des thiols et entraînent leur précipitation.

- **CLARIFICATION TOTALE**

ORIGIN FRESH fixe et fait précipiter les acides phénoliques et **les quinones (molécules les plus rapidement réactives avec l'O₂)**, prévenant ainsi les oxydations pouvant conduire à la casse brune.



- **PROTECTION**

ORIGIN FRESH protège les arômes contre l'oxydation et assure leur longévité grâce à son fort pouvoir réducteur.

APPLICATIONS

- Vinification des cépages riches en précurseurs de thiols volatils pour l'élaboration de vins blancs (Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng), de vins rosés ou de vins rouges (Cabernet, Syrah ...)
- Utilisation sur moût juste avant l'ajout des levures.

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation recommandées : de 10 à 50 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 250 g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **ORIGIN FRESH** dans 10 fois son poids de moût puis incorporer au moût après débourbage. Bien homogénéiser après ajout avec un remontage d'un volume de la cuve.

Précaution d'utilisation :

Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre de cave.

La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 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.

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.

259/2021-2/2