SensoVin®

Adsorbent de haute gamme nouvellement développé pour une épreuve sensorielle irréprochable dans le contexte d'une viniculture moderne

Description du produit

SensoVin® est un nouvel adsorbent à partir de matière de support réticulé à dilution instantané, surtout pour harmoniser de manière efficace les nouveaux types de vins avec succès, qui correspond au goût du consommateur moderne.
Une technologie de production à haut niveau d'un coté ainsi d'une grande compétence des matières actives et de la technologie de boissons de l'autre, font que SensoVin® est un produit de traitement synergiste de haute efficacité et d'intelligence.
Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

La mise en bouteille tôt demande une élaboration du vin rapide et effectif. En général, mais surtout dans le stade tôt du vin, SensoVin® se propose comme un produit de traitement ménageant qui agit aussi bien préventif et directement comme harmonisateur dans le vin. Le traitement apporte une harmonisation fine et accordée du goût et avec une épreuve sensorielle brillante.

Le produit et son action

Composition intéressante de caséinate du lait de potassium de qualité supérieure, de PVPP, gélatine modifié et nouvellement élaboré et d'agents adsorbants à base de silicates différents apportent une synergie optimale. Les vins blancs, rouges ou rosés traités avec SensoVin® développent pleinement et durablement leurs arômes harmonisés. (Le traitement est surtout désirable pour éviter des nuances trop amères ou trop chargées en tannins, ainsi que pour vins d'odeur piquante ou oxydée).

Dosages et mode d'emploi

Le traitement avec SensoVin® est simple et effectif. L'adjonction du produit se fait directement, sans le laisser gonfler, dans la cuve en remuant. Le dosage dépend du type et de l'intensité du faux-goûts ou de l'odeur indésirable à éliminer.
Pour obtenir la quantité de dosage nécessaire faire des essais préliminaires
Valeurs indicatives de dosage :

Prévention	5-10 g/100 L
Léger faux-goût	5-10 g/100 L
Vins oxydés	10-40 g/100 L
Goût de vieillissement	20-50 g/100 L
Odeur piquante	25-60 g/100 L
Couleur oxydée	20-60 g/100 L

Effectuer le soutirage des lies au maximum 2 jours après le collage afin de prévenir toute modification des lies de colle.

Stockage

Stocker au frais. Protéger contre les odeurs étranges et l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement hermétiquement.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables.
Version 002 – 02/2015 S – imprimé 19.02.2015