

Produit spéciale pour protéger contre l'oxydation et des micro-organismes indésirables stabilisant les composants aromatiques

Description de produit

VinProtect est un produit association à base de potassium métabisulfite (50 %), L(+)- acide ascorbique (vitamine C) et un tanin oenologique. Le produit représente un caractère protecteur contre l'oxydation et des micro-organismes indésirables. VinProtect protège le potentiel aromatique de la vendange et du moût frais. En plus ce produit favorise le but de réduire l'apport en SO₂ pendant la vinification.

Potassium métabisulfite et l'acide ascorbique sont des moyens œnologiques éprouvés contre l'oxydation et des micro-organismes indésirables. Cette fonction est complétée par l'effet antioxydante d'un tanin très pure d'origine botanique. Sa haute solubilité permet l'application facile de VinProtect sur la vendange et dans le moût frais. La bonne qualité et pureté du tanin sont obtenus par un processus d'extraction spéciale. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

Le produit et son action

VinProtect permet de protéger contre l'oxydation et donc stabiliser les composants aromatiques déjà sur les grappes et dans le moût. Ses composants sélectionnés possèdent un pouvoir antioxydant très élevé. En opprimant les micro-organismes indésirables la production de faux goût est évité. VinProtect protège le moût en même temps que l'apport en SO₂ est réduit.

But du traitement

Grappes/Moût: sain: 10 g/100 L (kg) correspond à un apport en SO₂ d'env. 25 mg/L

Grappes/Moût: malsain: 20 g/100 L (kg) correspond à un apport en SO₂ d'env. 50 mg/L

Vin: 20 g/100 L correspond à un apport en SO₂ d'env. 50 mg/L

Le dosage maximale de 50 g/100 L ne devrait pas être dépassé selon la législation de vin en Union Européen. L'efficacité du SO₂ dépend du pH et de la température du vin.

Dosage et mode d'emploi

1. Vendange:

Disperser VinProtect sur la vendange éraflée. Selon l'état sanitaire des grappes appliquer entre 10 et 20 g/100 kg de grappe.

2. Moût:

Le dosage peut également être effectué dans le moût. Ajouter VinProtect au moût frais. Pour optimiser l'ajout dissoudre VinProtect dans un peu de moût avant le dosage et puis bien homogénéiser dans le moût.

3. Vin:

Avant l'ajout dans le vin dissoudre VinProtect dans un peu de vin, puis bien homogénéiser le vin. Respecter la concentration maximale autorisée dans le vin pour SO₂. La concentration maximale autorisée pour l'acide ascorbique est 250 mg/L dans le vin finale.

Stockage

Conserver au frais et au sec. Tenir éloigné des odeurs étrangères. Une fois entamés, les emballages doivent être refermés hermétiquement et être utilisés rapidement. Garder le produit hors de portée des enfants.