



LittoFresh® Sense

Produit sensoriel à base de plantes pour l'harmonisation du vin

Description du produit

LittoFresh® Sense élimine sélectivement les composants phénoliques du vin responsables des notes astringentes et amères. Grâce à l'adsorption des composants masquants, la sensorialité des vins gagne en expressivité. De plus, il est possible d'éliminer sélectivement les légers défauts d'odeur et de goût tout en préservant l'arôme du vin.

LittoFresh® Sense est composé de protéines végétales, de bentonite et de silicates et peut être facilement mis en suspension.

Autorisé selon le règlement (CE) 934/2019 de la Commission européenne. Les réglementations nationales sont à vérifier par l'utilisateur. Testé en termes de pureté et de qualité.

LittoFresh® Sense ne contient pas de caséine et n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage.

Un produit pour la production de vin vegan.

Dosage



<u>Objetif d'utilisation</u>	<u>Dosage</u>
Finition et libération des arômes	5 - 10 g/100 L
Harmonisation et élimination de légers défauts olfactifs	10 - 20 g/100 L
Adsorption de <u>composants phénoliques</u>	20 - 30 g/100 L
Dose maximale <u>légale</u>	100 g/100 L

La quantité nécessaire doit être déterminée à l'aide d'un essai préalable. Bien mélanger LittoFresh® Sense dans 10 fois son volume d'eau chaude et laisser gonfler pendant 3 à 6 heures. Verser lentement la suspension dans le vin à traiter et mélanger intensivement. La séparation de la lie de collage devrait avoir lieu au plus tard après trois jours.

Stockage

Conserver au frais, au sec et à l'abri des odeurs. Fermer hermétiquement les emballages entamés et les consommer rapidement.