



Littofresh® Bright

Prévention de l'oxydation et de l'amertume, sans PVPP

Description du produit

Littofresh® Bright est une alternative naturelle à la PVPP à base de protéines végétales, d'extraits protéiques de levure et de bentonite. Sa formulation est adaptée au collage des moûts et des vins. Son utilisation a un effet préventif contre l'oxydation et l'amertume des moûts blancs et rosés. Littofresh® Bright élimine les composés phénoliques oxydables et préserve significativement la fraîcheur des vins. Il élimine les notes indésirables telles que l'amertume ou les notes végétales en cas de faible maturité, ainsi que les défauts organoleptiques causés par les micro-organismes indésirables.

- Prévient le brunissement du moût
- Préserve la fraîcheur aromatique
- Adapté à la gestion de l'intensité colorante des rosés
- Élimine l'astringence et l'amertume
- Utilisable en filtration tangentielle
- Issu de matières premières biosourcées et biodégradables
- Non-allergène
- Utilisable dans le cadre de process vegan, Bio ou NOP

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Diluer la dose dans 10 fois son volume d'eau et bien remuer. Verser lentement la suspension dans le moût ou le vin à traiter, puis soutirer après sédimentation.

Application	Dosage
Moût ou début de fermentation	20 – 80 g/hl
Traitement de la vendange impactée	60 – 80 g/hL
Vin	10 – 60 g/hL

Conservation

Au frais, au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés rapidement.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com