

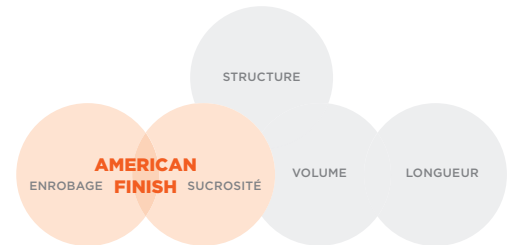
**PROPRIÉTÉS**

Régulation du potentiel d'oxydoréduction :  
protection contre l'oxydation et traitement  
de la réduction

Aide à la clarification et à la stabilisation

**Apport de sucrosité et d'enrobage**

**Met en valeur la gourmandise du fruit**

**CARACTÉRISTIQUES  
TECHNIQUES**

Chêne américain (Quercus alba) qualité merrain  
torréfié et non torréfié



Extrait à l'eau, concentré puis  
déshydraté par atomisation



Solubilité totale



Afin de vous aider dans  
vos choix œnologiques,  
contactez votre  
conseiller technique  
Pronektar

**CONSEILS  
D'UTILISATION**

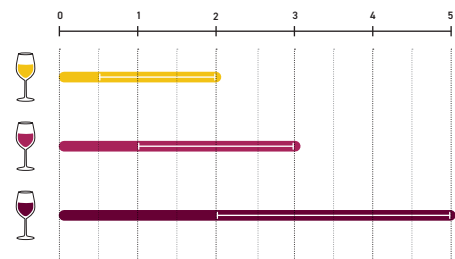
En élevage / en finish avant filtration finale.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C  
avant incorporation au cours d'un remontage  
d'homogénéisation. Ajout à réaliser au  
minimum 15 jours avant la filtration finale.

Sur vins blancs et rosés, bien s'assurer de  
la stabilité protéique avant l'ajout de tanins.  
Dans le cas de vins stabilisés tartriquement à  
la CMC, il est impératif de refaire les tests de  
stabilité protéique et tartrique après addition  
de tanins.

**DOSES D'EMPLOI**

Dose g/hl



Blancs et rosés



Rouges souples  
et fruités



Rouges puissants  
et concentrés

**CONDITIONNEMENT  
ET CONSERVATION**

Sachet de 500 g en Polyéthylène-Aluminium refermable.

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant.

DLC de 5 ans, emballage non ouvert. Utiliser rapidement après ouverture.

