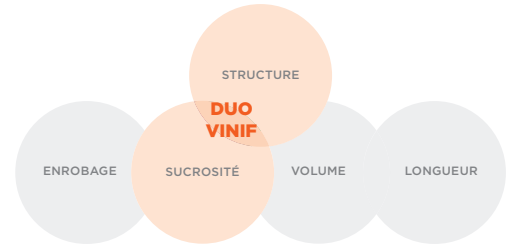


PROPRIÉTÉS

Stabilisation de la couleur
 Protection des arômes de l'oxydation
 Protection contre la casse oxydasique due à la laccase de Botrytis cinerea
Apport de sucrosité et de structure
Met en valeur et intensifie la maturité du fruit

CARACTÉRISTIQUES
TECHNIQUES

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*)
 et chêne américain (*Quercus alba*)
 qualité merrain torréfiés et non torréfiés



Extraits à l'eau, concentrés puis déshydraté par atomisation



Solubilité totale



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

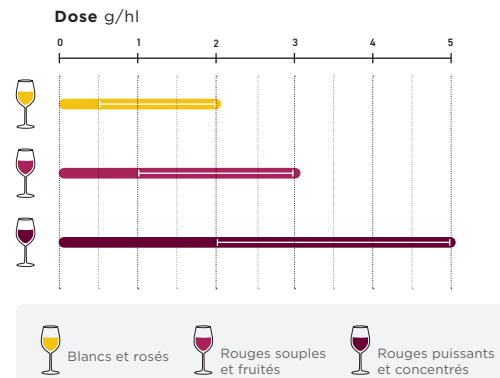
CONSEILS
D'UTILISATION

Vins blancs et rosés : incorporer au moment du débourage.

Vins rouges : incorporer à l'encuvage ou lors du remontage d'homogénéisation.

Dissoudre dans 20 fois son poids d'eau à 35°C, incorporer au fur à mesure de l'encuvage ou au premier remontage d'homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

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.

