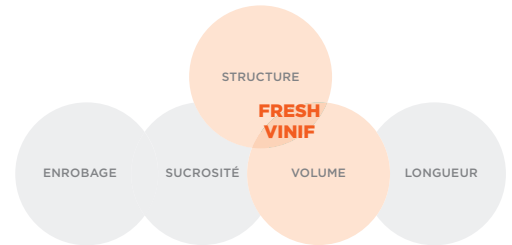


## PROPRIÉTÉS

Stabilisation de la couleur  
 Protection des arômes de l'oxydation  
 Protection contre la casse oxydasique due à la laccase de *Botrytis cinerea*  
**Apport de volume et de structure**  
**Préserve et intensifie la fraîcheur du fruit**

CARACTÉRISTIQUES  
TECHNIQUES

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*)  
 qualité merrain 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

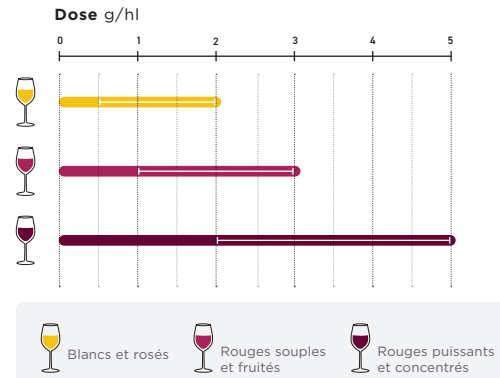
CONSEILS  
D'UTILISATION

Vins blancs et rosés : incorporer au moment du débourbage.

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.

