

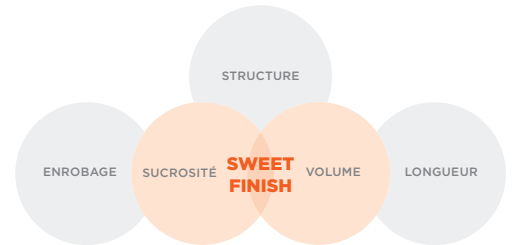
PROPRIÉTÉS

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

Aide à la clarification et à la stabilisation

Apport de volume et de sucrosité

Préserve et intensifie la fraîcheur 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
déshydratés par atomisation



Solubilité totale



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

CONSEILS
D'UTILISATION

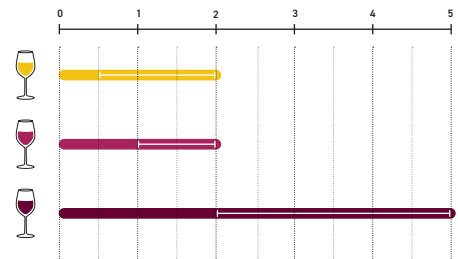
En élevage / en finish avant filtration finale.

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.

