



LIBRE DE ALERGENOS

VEGET PRO NATURE

A BASE DE PROTEINAS VEGETALES PURAS

DESCRIPCIÓN:

- Ingredientes: Mezcla de proteínas vegetales de guisante puras formulada para la clarificación del vino
- Su naturaleza y su formulación permiten una clarificación eficaz a dosis muy bajas, sin sabor ni olor residual de guisante en el vino.
- No es GMO y es libre de alérgenos, evita la utilización de clarificantes de origen animal.

CARACTERÍSTICAS:

- Se utiliza en la FLOTACIÓN en sustitución de la gelatina
- Se utiliza igualmente en vinos en fase de crianza, genera un volumen débil de lías, respeta el color, la estructura y preserva la expresión aromática del vino tratado.

DOSIS:

- Mosto (flotación): de 15 a 30 g/hl-60 g/hl
- Vinos blancos, rosados, tintos : de 5 a 15g/hl

INSTRUCCIONES DE USO:

Disolver VEGET PRO NATURE en diez veces su peso en agua. Agitar vigorosamente para obtener su perfecta disolución.

Añadir al mosto o al vino con una bomba dosificadora o un inyector de cola durante un remontado.

Para vinos blancos, se recomienda efectuar a continuación un encolado con Bentonita.

ALMACENAMIENTO:

Conservar en su embalaje original en lugar fresco y seco, exento de olores y protegido de la luz. Utilizar rápidamente una vez abierto el envase

PRESENTACION:

Saco de 10 kilos