



PROTECT-F

Traitement spécifique à base d'acide fumarique et de tanins

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Protect-F est un produit pour lequel la synergie des composants est essentielle : bactéricide et bactériostatique, clarifiant, stabilisant et antioxydant.

Protect-F est un produit à base d'acide fumarique (E297), de tanins galliques et proanthocyanidiques qui permet de réduire et dans certains cas d'éliminer du vin les populations bactériennes indésirables. Principalement actif contre les bactéries lactiques, il aide également dans la lutte contre les populations de bactéries acétiques. L'acide fumarique agit en dénaturant l'ADN et les protéines en perméant au niveau de la membrane. La présence de tanins galliques et proanthocyaniques permet en outre une action antioxydante et stabilisante élevée, protégeant le vin de l'oxydation.

Protect-F joue ainsi un rôle important dans la prévention et le traitement des contaminations dues aux bactéries lactiques, facilitant le travail en cave. Il permet la conservation de l'acide malique mais aussi d'obtenir des vins avec moins d'amines biogènes. Son utilisation contribue à l'obtention de vins sains et durables : grâce à son action antimicrobienne et antioxydante puissante qui résulte de la synergie de ses composants, il permet de réduire significativement le SO₂, en protégeant les vins. De plus c'est une alternative crédible au lysozyme. Non seulement **Protect-F** n'interagit pas avec la matière colorante, mais grâce à la présence de tanins il aide à la stabilisation de la couleur et des anthocyanes.

Les vins obtenus après l'addition de **Protect-F** sont propres au nez et exempts de déviations olfactives d'origine bactérienne, en plus de posséder une fraîcheur naturelle qui provient de la composante acide, de la conservation malique, ainsi que de la protection des tanins.

Protect-F est largement utilisé dans les vins élevés sous bois. Convient aux vins rouges, blancs et rosés. L'action de **Protect-F** dure plus de 60 jours après application. Pour des stockages plus longs, il est conseillé de toujours réduire la population microbienne avec des plaques et des cartouches filtrantes Danmil.

Potentiométrique: dosages de **Protect-F** sur différents vins.

VIN/TRAITEMENT	pH 3.2	pH 3.4	pH 3.5	pH 3.7
10 g/hL	3,17	3,36	3,47	3,66
20 g/hL	3,16	3,35	3,46	3,65
30 g/hL	3,16	3,34	3,44	3,63
40 g/hL	3,16	3,33	3,43	3,62
50 g/hL	3,15	3,32	3,42	3,60
60 g/hL	3,15	3,31	3,41	3,58

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Acide fumarique (E297), tanins de galle et proanthocyanidiques.





PROTECT-F

→ DOSE D'EMPLOI

Dans le vin, de 10 à 60 g/hL selon le niveau de contamination.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans 10 fois son poids d'eau avant d'incorporer au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver en un lieu frais et sec, à l'abri des sources directes de lumière et de chaleur.

Paquets d'1kg net dans des cartons de 4kg.

Sacs de 5Kg.

