



ŒNOLIA

P-EASY

Colle de clarification et d'affinage des moûts et des vins.



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

P-EASY est une sélection de protéines de pois destinées à la clarification des moûts ainsi qu'à l'adsorption spécifique des composés responsables de l'amertume et la verdeur dans les moûts de raisins triturés ou issus de vignes ayant subi un stress hydrique.

P-EASY a une importante réactivité vis-à-vis des polyphénols oxydables et oxydés et est donc idéale pour le collage des moûts de rosés, des jus d'égouttage et des fins de presse des moûts de base effervescente.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sélection de protéines de pois (teneur minimale en protéine 80%).

Pour usage alimentaire. Pour usage oenologique. Produit conforme aux normes du Codex Oenologique International.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 10 à 50 g/hL en fonction de la vendange, la température et du pH du mût.

Dose maximale d'utilisation : 50 g/hL (Code International des Pratiques Œnologiques).

→ MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans 10 fois son poids en eau froide ou tiède tout en remuant
- Incorporer à la cuve lors d'un remontage ou à l'aide d'une pompe doseuse deux heures après enzymage.
- Soutirer après clarification.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ne pas conserver la solution plus de 1 heure (risque de développement microbologique).

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 20kg.

