ŒNOLIA

REFLORAL OP

Fiche Technique

Sélection pour l'élevage et la protection aromatique pendant la vinification.

INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

REFLORAL OP permet d'augmenter la capacité fermentaire des moûts.
En libérant du glutathion, **REFLORAL OP** permet de :

- améliorer la capacité anti-oxydante naturelle des moûts puis des vins et de limiter la combinaison du SO_2, donc de réduire le recours aux sulfites et ainsi de maîtriser la teneur finale en SO_2 total,
- limiter l'impact oxydatif d'une fermentation languissante sur la qualité organoleptique,
- limiter les chocs oxydatifs lors des travaux vinaires (pompage, filtration, collage...) lorsqu'il est apporté avant fin de fermentation alcoolique,
- protéger la couleur et les arômes des vins rosés tranquilles aussi bien qu'effervescents,
- déplacer les équilibres redox du vin et, ainsi, de faciliter l'action de Mercapton sur les mercaptans.

En libérant des polysaccharides, **REFLORAL OP** permet de :

- d'augmenter le volume en bouche et diminuer les sensations d'amertumes en fin de bouche.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

DOSE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique languissante : Ajouter de 20 à 40 g/hL dès le ralentissement de l 'activité levurienne.
En fin de fermentation alcoolique pour couvrir l'élevage : Ajouter de 10 à 20 g/hL.
Prise de mousse : Ajouter 10 g/hL au moment du tirage.

MODE D'EMPLOI

Délayer directement dans 20 fois son poids en vin et incorporer au cours d'un remontage.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ne convient pas pour les vinifications sous référentiel Nature et Progres. Utilisable en Demeter pour des teneurs en azote < 100 mg/L. Utilisable en BIO Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) et en NOP (eCFR) version 2016).

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 et à température ambiante. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sachet de 1Kg
- Carton de 10 x 1 Kg

Recherche Avancée AEB®

Référence : REFLORAL OP_TDS_FR_0190625_OENOLIA_France

AEB FRANCE SARL - 10 Rue du Stade - 68240 Kaysersberg Vignoble - Tél. +33 (0)3 89 47 32 33 - Fax +33 (0)3 89 47 33 34 - infofrance@aeb-group.com