



OENOLIA
PROTEO S

Optimisation du rapport dépôt/fixation des protéines.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Permet d'éliminer les protéines instables dans les vins.
- Très facile d'emploi par sa formulation microgranulée.
- Présente peu d'affinité avec les polyphénols et préserve donc la structure des vins.
- Spécialement sélectionnée pour son faible dépôt.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bentonite activée et Montmorillonite.
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 40 à 120 g/hL. Afin d'optimiser le collage, faire des essais préalables au laboratoire.

→ MODE D'EMPLOI

- Faire gonfler dans 10 fois son poids d'eau.
- Laisser reposer 4h minimum, 8 heures maximum, avant d'incorporer au vin.
- Laisser en contact 8 jours avant soutirage/filtration.
- Pour accélérer la sédimentation, apporter 50 ml/hl de **GELSSON** associé à 25 ml/hl de **SILICE OENOLIA**.
- Pour des doses supérieures à 50 g/hl préférer un apport fractionné.
- S'utilise idéalement avant préfiltration.
- Colmatant pour les médias filtrants.

→ 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 une température < 20°C. Ne pas congeler.

- Sac de 25kg
- Sac de 5kg en carton 20kg (4*5kg)
- Sachet de 1kg en carton de 10kg (10*1kg)