



NEO[®] NATURA

Protéines natives issues de la levure



Collage fin et naturel des vins

Alternative au collage animal

Sans allergène



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Alternative naturelle au collage animal
- Élimination des polyphénols du vin
- Diminution des amertumes
- Améliore la finesse des vins
- Clarification des vins blancs, rosés et rouges



DOSE D'EMPLOI

Vins blancs ou rosés : 0,5 g/hL à 5 g/hL

Vins rouges : 5 à 30 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 30 g/hL sur vins blancs et rosés, 60 g/hL sur vins rouges.



CONDITIONNEMENT



500 G



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.



MODE D'EMPLOI

Disperser NEO[®] NATURA dans 10 fois son poids d'eau. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



NEO[®] NATURA

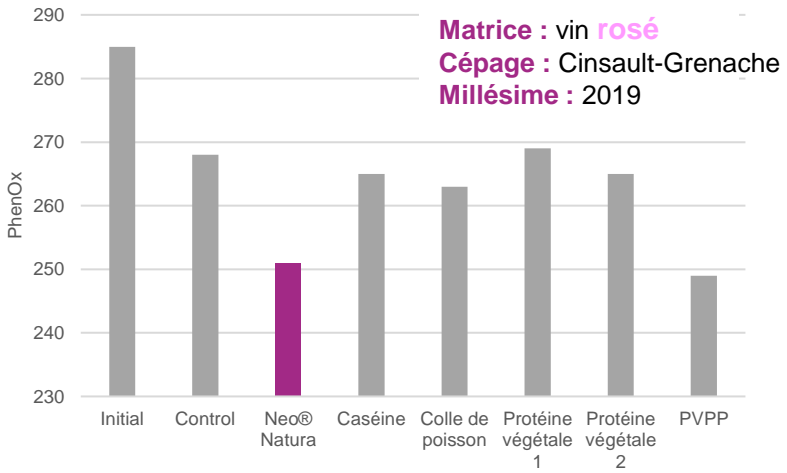


RESULTATS ESSAIS SUR VIN

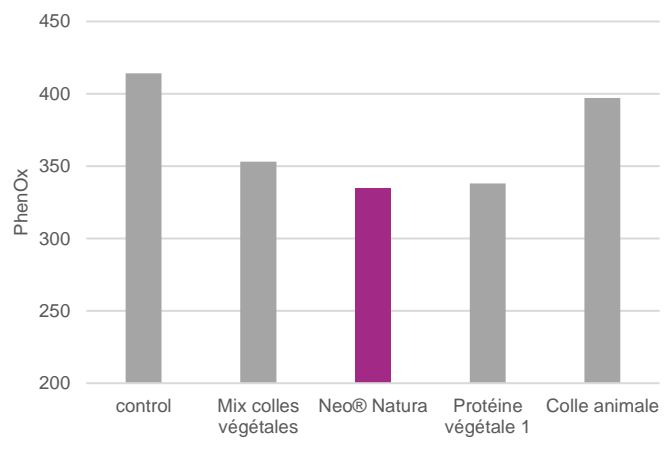
1. Impact sur les polyphénols

Matrice : vin rouge
Cépage : Malbec
Millésime : 2020

Mesure des polyphénols sur vin

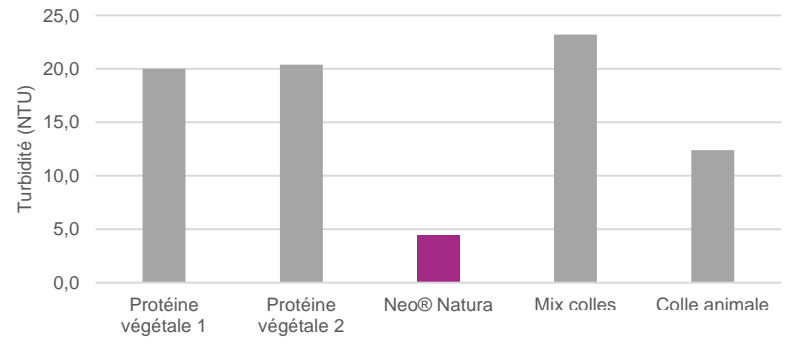


Mesure des polyphénols sur vin



2. Impact sur la clarification

Mesure de la turbidité sur vin après collage

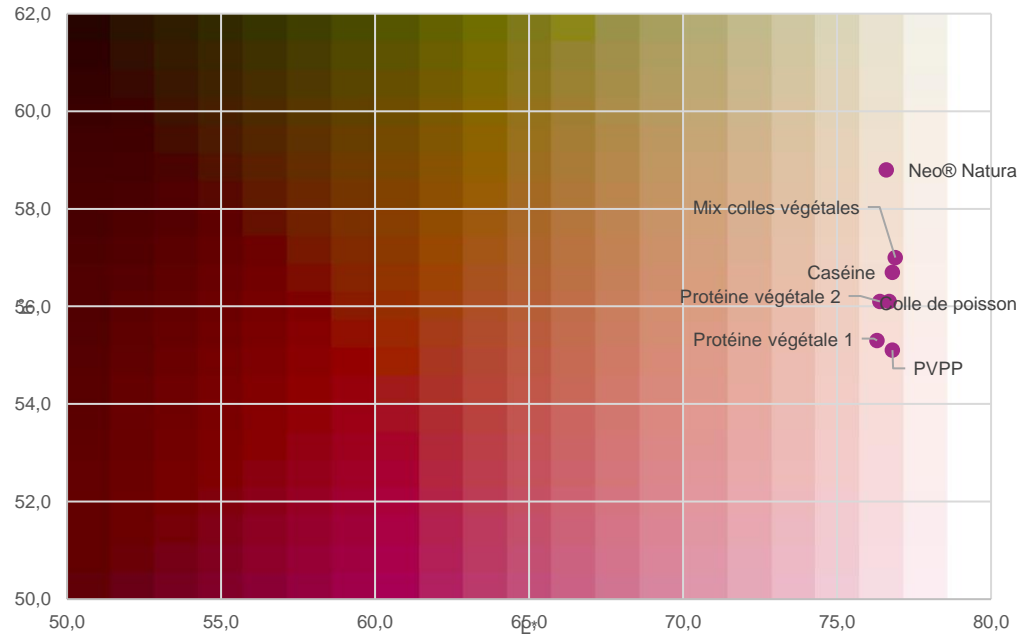


Matrice : vin rouge
Cépage : Cabernet Sauvignon
Millésime : 2020

3. Impact sur la couleur

Matrice : vin blanc
Cépage : Sauvignon-blanc
Millésime : 2020

Mesure de la couleur par colorimétrie



NEO[®] NATURA est la colle qui a permis d'avoir le plus d'impact sur la teinte, diminuant ainsi significativement le brunissement du vin.

NB : les couleurs du graphe ne sont pas représentatives de la réalité mais juste une image pour en illustrer les variations.