

OENOFINE® PINK

Préparation à base de levures inactivées, de patatine, de charbon oenologique et de bentonite sodique pour le collage des moûts, vins nouveaux en fermentation et des vins blancs.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

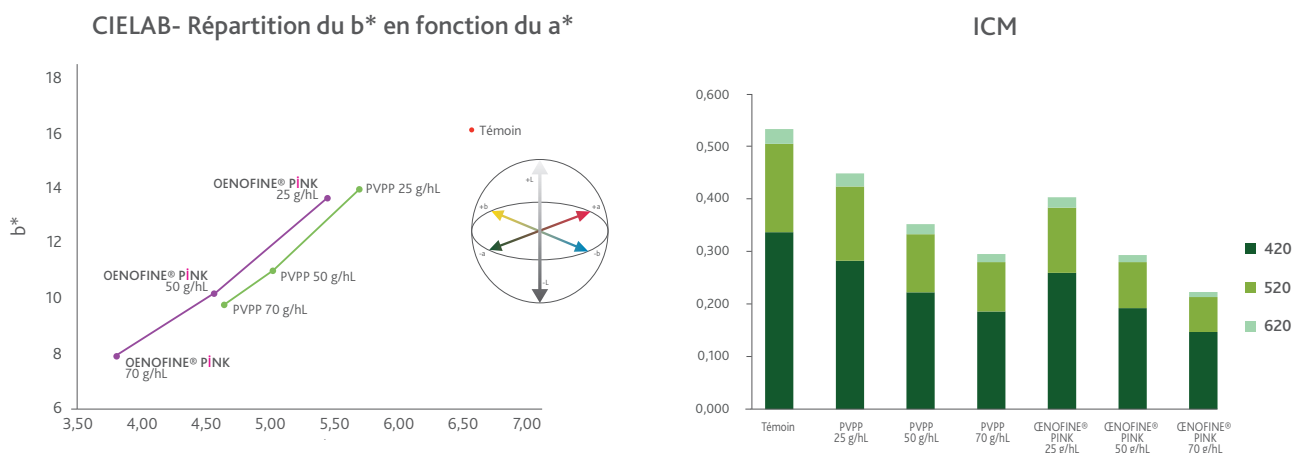
OENOFINE® PINK est une solution innovante pour le collage des moûts et des vins blancs conçue pour stabiliser la teinte des moûts en fermentation et détacher les vins.

Grâce à sa très bonne capacité de sédimentation, OENOFINE® PINK clarifie efficacement les moûts et les vins avec un tassement des lies compact et rapide.

OENOFINE® PINK est une alternative à la PVPP.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

OENOFINE® PINK permet une meilleure stabilisation de la teinte et protection contre l'oxydation des moûts rosés que la PVPP.



Essai de collage en fermentation, Moût rosé de Syrah 2022, TAP = 12,9 % vol., AT 3,3 g/L AT., pH 3,29.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur noire

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%)	< 13	Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3	Mercuré (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre lors du débouillage ou pendant la fermentation.
- Sur vin soutirer les lies après la clarification/sédimentation.

DOSE D'EMPLOI

- Moût ou moût en fermentation : 20 - 70 g/hL
- Vins : 2 - 15 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 160 g/hL.
Contient 20% de charbon œnologique. La mise en œuvre de charbon œnologique est soumise à réglementation, se référer à la législation en vigueur et au cahier des charges de l'ODG de la zone de production.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **OENOFINE® PiNK** dans 10 fois son poids d'eau froide et laisser gonfler une heure avant son incorporation. Une parfaite homogénéisation assurera une bonne efficacité du traitement.

La solution de **OENOFINE® PiNK** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.
Sac de 10 kg.