

PERFECTA

**Mélange spécifique de bentonite et de silice
pour la stabilisation protéique et la clarification des vins**

CARACTERISTIQUES

Les techniques œnologiques modernes nécessitent de plus en plus l'utilisation de mesures correctives et amélioratives, spécifiques et ciblées.

La stabilisation protéique des vins a une grande importance, car le choix du test de stabilisation et du type de bentonite peut avoir un impact, positif ou négatif, sur la qualité finale des vins.

C'est conscient de ce contexte que le service Innovation et Application d'Oenofrance® a testé et validé **PERFECTA**, un stabilisant protéique.

PERFECTA est le résultat d'une recherche précise pour sélectionner la bonne association entre une bentonite spécifique et le dioxyde de silicium hydroxylé, afin de stabiliser les vins tout en respectant leur profil aromatique et organoleptique.

PERFECTA est une bentonite utilisable pendant la phase de fermentation alcoolique. Elle favorise la stabilisation protéique tout en contribuant au tassement des lies en fin de fermentation.

PERFECTA permet d'effectuer des clarifications efficaces et rapides avec une excellente sédimentation, tout en limitant au maximum les pertes de vin.

PERFECTA est la réponse précise lorsqu'on recherche un effet déprotéinisant et un tassement.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilisation protéique à faible impact organoleptique.
- Peut être utilisé en toute sécurité en phase fermentaire.
- Amélioration du tassement des lies de fermentation.
- Facilité de mise en solution dans l'eau.
- Amélioration de la limpidité du vin.
- Amélioration du processus de sédimentation et de récupération des liquides.

DOSE D'EMPLOI

La dose varie en fonction du test de stabilité.

Il est recommandé d'effectuer un test en laboratoire afin de déterminer la dose d'utilisation. Veuillez vous rapprocher de votre œnologue conseil.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **PERFECTA** dans de l'eau froide dans un ratio de 1:10 et homogénéiser soigneusement à l'aide de mélangeurs appropriés. Laisser reposer pendant une heure et mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une suspension crémeuse. Ajouter lentement à la masse par un remontage doux et prolongé.

Précaution d'utilisation :

Produit à usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1kg et 10 kg

CONSERVATION

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

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.