

## **BIOAGING**

---

### **PRÉPARATION DE PAROIS DE LEVURES SPÉCIFIQUES DESTINÉE A L'ÉLEVAGE DES VINS**

**BIOAGING** est le résultat des recherches de la société PREDEL, de la bonne compréhension du processus d'élevage et de l'analyse sensorielle.

#### **PROPRIETES**

- Augmente les sensations de rondeur et de sapidité
- Reproduit le phénomène de libération d'éléments sapides qui a lieu au cours d'un élevage sur lies.
- Diminue les sensations d'astringence.

#### **MODE D'EMPLOI**

**BIOAGING** doit être utilisé deux semaines avant la mise en bouteille. Après incorporation, homogénéiser à plusieurs reprises sur plusieurs jours par un remontage pour les cuves ou par un bâtonnage pour les barriques, afin d'augmenter le temps de contact entre le produit et le vin à traiter.

**BIOAGING** doit être dilué à une température de 20 à 30°C dans 10 fois son poids d'eau. L'ajouter au vin doit se faire dans de bonnes conditions d'homogénéisation.

**BIOAGING** n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés et peut provoquer une légère augmentation de la turbidité.

#### **DOSES D'EMPLOI**

**BIOAGING R**, élevage des vins rouges : 5 à 30 g/hl.

**BIOAGING W**, élevage des vins blancs : 2 à 10 g/hl.

#### **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

#### **CONDITIONNEMENT**

Pot PET de 500 g, cartons de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**