

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