

## **OXYPROTECT**

---

### **PROTECTION DES ARÔMES**

#### **COMPOSITION**

**OXYPROTECT** est une préparation spécifique à base de levures inactivées, particulièrement riche en glutathion (3%).

#### **PROPRIETES**

- Le glutathion a une influence prépondérante sur la protection de la couleur des vins blancs et rosés,
- **OXYPROTECT** agit également sur la préservation des arômes et leur maintien dans le temps, grâce à ses propriétés anti-oxydantes.

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

Diluer **OXYPROTECT** dans 5 fois son volume de moût et l'incorporer à la cuve lors d'un remontage (de préférence avant le levurage).

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

25 à 35 g/hl

#### **CONSERVATION**

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

#### **CONDITIONNEMENT**

Sachet alu de 1 kg, carton de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**