

OBST Glutathion

PROTECTION DES ARÔMES

COMPOSITION

OBST Glutathion 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,
- **OBST Glutathion** agit également sur la préservation des arômes et leur maintien dans le temps, grâce à ses propriétés anti-oxydantes.

MODE D'EMPLOI

Diluer **OBST Glutathion** 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