

TRIPLEX R

Co-adjurant de vinification pour vins rosés

CARACTÉRISTIQUES

Triplex R est un Co-adjurant de vinification complexe qui combine les actions individuelles de la bentonite, la PVPP et le charbon œnologique créant des effets synergiques dans la clarification des moûts et des vins.

Il élimine les polyphénols responsables de l'évolution de la couleur des vins rosés. Il enlève des protéines durant la fermentation, afin d'obtenir des vins plus stables après la fermentation alcoolique. L'emploi de **Triplex R** donne des vins rosés aux tonalités plus claires.

APPLICATIONS

Triplex R s'utilise pendant la fermentation des vins rosés.

COMPOSITION

Bentonite, PVPP et charbon œnologique.

DOSES

Moût 50 - 70 g/hl

Dose maximum légale: 300 g/hl.

La dose à utiliser s'affinera en fonction de l'état sanitaire et de la couleur que présente la matière première.

MODE D'EMPLOI

- Disperser la quantité de **Triplex R** dans la proportion 1/10 puis homogénéiser.
- Laisser reposer durant 2 heures.
- Ajouter au volume de moût/vin à traiter puis homogénéiser.

Précautions de travail:

Si le produit est utilisé lors de la fermentation, l'ajout devra se faire avant l'ensemencement des levures ou en tout début de la fermentation alcoolique.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

pH (1%)	7 - 10
Cendres [%]	< 65
Humidité [%]	< 15
Granulométrie (<75µm) [%]	< 15

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur gris foncé.

PRÉSENTATION

Sacs de 25 Kg.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec. Température de conservation < 20°C.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.

***Triplex R** contient du charbon œnologique, qui est soumis à une réglementation spécifique ; le produit doit être utilisé dans les conditions établies par la réglementation de la zone de l'utilisateur final.*