



**EXELCIA**  
Née en Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

# EXEL'AROM PLUS

Révélation aromatique des vins blancs

**NOUVEAUTE 2016 !**



**Jusqu'à + 60% d'arômes terpéniques dans vos vins blancs et rosés aromatiques !**



**Préparation d'enzymes libérant de nombreux précurseurs aromatiques naturels, pour des vins au bouquet intense, complexe et élégant.**

## APPLICATIONS OENOLOGIQUES

EXEL'AROM PLUS est une préparation d'enzymes pectolytiques contenant les quatre activités  $\alpha$  et  $\beta$ -glycosidases essentielles pour la libération d'arômes.

EXEL'AROM PLUS est utilisée sur vin pour un impact maximal et particulièrement recommandée sur les cépages aromatiques riches en précurseurs terpéniques.

## MISE EN ŒUVRE

Dissoudre EXEL'AROM PLUS dans 10 fois son poids d'eau. Assurer une bonne homogénéisation lors de l'incorporation dans la cuve.

Enzyme active de 10 à 50°C, dans la gamme de pH du vin, et en présence de concentrations normales de SO2. L'enzyme est éliminée par un traitement à la bentonite.

## DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 1 à 4 g/hL.
- Conditionnement : Boites de 100g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, température inférieure à 20°C.