

PURITY PLUS AF

Collage des moûts et des vins

Association de bentonites sélectionnées et de PVPP

Traitement des moûts et des vins

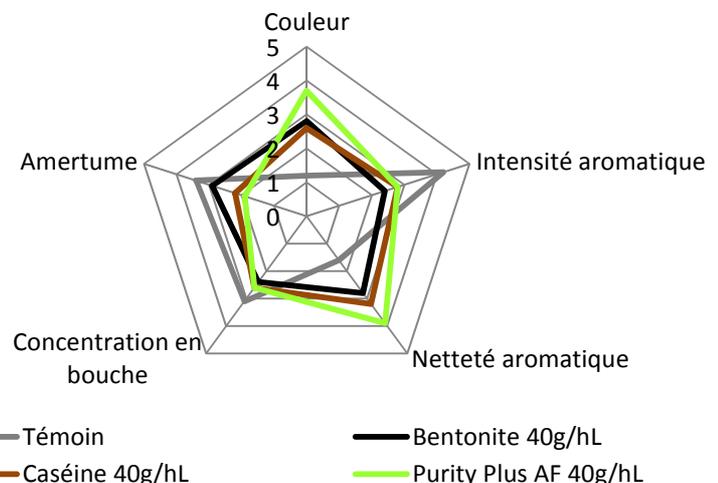
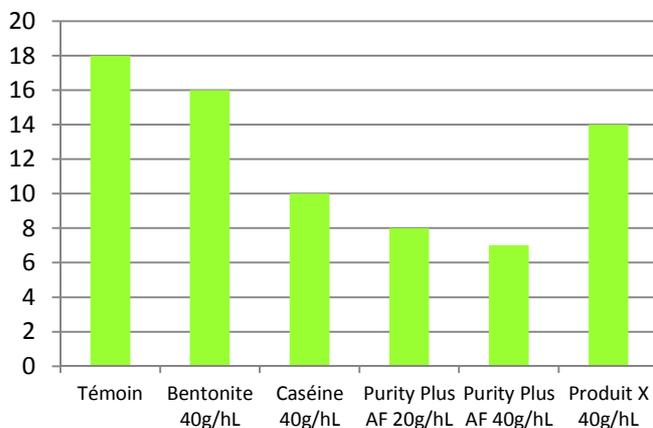
Prévention de l'oxydation, Amélioration de la pureté aromatique

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

PURITY PLUS AF est une formulation spécifiquement étudiée pour les moûts de chardonnay, à base de PVPP et de bentonites activées. Non allergène, **PURITY PLUS AF** s'utilise dans des situations variées :

- Traitement préventif de l'oxydation des jus en blancs et rosés
- Amélioration organoleptique des vendanges altérées (oïdium, botrytis, blocages de maturité...)
- Affinage de certains vins de presse

Somme des rangs



ESSAI CHARDONNAY 2013 – Vendange altérée (oïdium)

Par rapport aux solutions « classiques », **PURITY PLUS AF** est préféré à la dégustation (plus petite somme des rangs). Purity plus AF corrige les défauts organoleptiques en respectant la concentration de la matière première.

MISE EN ŒUVRE

Laisser gonfler une solution à 10% de **PURITY PLUS AF** dans l'eau durant 1 heure avant utilisation. Ne pas mélanger avec d'autres produits. Employer le produit dans l'heure suivant sa préparation en assurant une bonne homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 10 à 50 g/hL. Dose maximale autorisée 266g/hL (UE).
- Conditionnement : Sacs de 1 Kg. A conserver dans un local sec, à l'abri du gel.