



P-EASY

Colle de clarification et d'affinage des moûts

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

P-EASY est une sélection de colles protéiques de pois destinée à la clarification des moûts ainsi que l'adsorption spécifique des amertumes et des verdeurs des moûts de raisins triturés ou issus de vignes stressée hydriquement.

P-EASY a une importante réactivité vis-à-vis des polyphénols oxydables et oxydés et ainsi idéale pour le collage des moûts de rosés, des jus d'égouttage et de fins de presse des moûts de base effervescente.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sélection de protéines de pois (teneur minimale en protéine 84%).
Produit conforme au codex œnologique international. Pour usage œnologique.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 10 à 30 g/hL en fonction de la vendange, la température et du pH du moût.
Dose maximale d'utilisation : 50 g/hL (Code International des Pratiques Œnologiques).

→ MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans 15 fois son poids en eau puis laisser s'hydrater 30 minutes.
- Incorporer à la cuve au raccord de collage deux heures après enzymage.
- Soutirer après clarification.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ne pas conserver la solution plus de 1 heure (risque de développement microbologique).

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais, et exempt d'odeur.
Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage.

- Sachet de 1 Kg - Carton de 10 Kg (=10 x 1 Kg).
- Sac de 10Kg

