

LACTA B VINIF 1

Caséine soluble - Bentonites sélectionnées

PREVENTION DE LA CASSE OXYDASIQUE
AFFINE LA QUALITE GUSTATIVE
DETACHE LES MOÛTS BLANCS ISSUS DE RAISINS NOIRS
EVITE LA MADERISATION DES VINS

CARACTERISTIQUES

- ◆ **LACTA B VINIF 1**, traitement préventif indispensable des **moûts blancs et rosés**, offre quatre avantages majeurs :
 - Prévenir les **phénomènes d'oxydation** et l'apparition de couleur brunâtre dans les vins par l'absorption des polyphénols oxydés ou oxydables.
 - Améliorer la **qualité gustative** du vin par l'élimination des mauvais goûts de rafle et de lie.
 - Réguler la fermentation.
 - **Détacher les moûts blancs** de raisins noirs, permettant d'éviter l'utilisation du charbon oenologique sur le vin.
- ◆ **LACTA B VINIF 1** est une préparation équilibrée de caséine soluble et de bentonites sélectionnées.
- ◆ **LACTA B VINIF 1** peut être employé à 2 stades de la filière technologique.
- * **Sur moût** : - **A la fin du pressurage**. Il agit pendant le débouillage et il est éliminé en même temps que les bourbes.
 - Il est introduit **dans le moût avant la fermentation alcoolique** ou au tout début de la fermentation alcoolique. Dans ce cas, il sera éliminé au premier soutirage des vins nouveaux.
- * **Sur vin** : **LACTA B VINIF 1** s'utilise à titre préventif pour vins jeunes, blancs ou rosés dont il rafraîchit la couleur et affine la dégustation.
- ◆ **LACTA B VINIF 1** doit être dilué dans l'eau avant introduction dans le moût.

LEGISLATION

- ◆ **LACTA B VINIF 1** contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

DOSES D'EMPLOI

Se référer aux conseils de l'oenologue

◆ A titre indicatif :

- sur moût blanc sain : 50 à 80 g/hL.
- sur moût de vendange vendange altérée (pourriture) .. : au moins 100 g/hL.
- pour décoloration des moûts tachés : 100 à 200 g/hL.
- sur vin : 40 à 100 g/hL.

PREPARATION

- ◆ Disperser 1 kg de **LACTA B VINIF 1** dans 10 L d'eau.
- ◆ Remuer énergiquement et homogénéiser, laisser gonfler quelques heures.
- ◆ Agiter de nouveau avant l'utilisation.

Attention: **LACTA B VINIF 1** ainsi préparé doit être utilisé dans la journée.

MISE EN ŒUVRE

- ◆ Introduire **LACTA B VINIF 1** de manière homogène et régulière à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (DOSACOL). Si la préparation manque de fluidité, l'allonger au dernier moment avec de l'eau jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - carton 20 x 1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg - carton 4 x 5 kg.
- ◆ Sac de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.