



## FICHE TECHNIQUE

Page 1 sur 2

### PROTEINE DE POIS – LB FRESH NAT

Protéines végétales pour le traitement des moûts et la clarification des vins

## APPLICATIONS OENOLOGIQUES

LB FRESH NAT s'utilise autant en vinification sur moûts de blancs et rosés en réagissant avec les composés phénoliques oxydables et oxydés, mais également en collage de vins pour assouplir, pour affiner.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

LB FRESH NAT est utilisable sur moût de blanc et de rosé en ayant une efficacité au moins équivalente à la caséine.

Excellente réactivité vis-à-vis des composés phénoliques oxydables et oxydés, assure une clarification en assouplissant et harmonisant la structure de bouche des vins rouges et affine en gommant les notes végétales, amères des vins blancs et rosés.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LB FRESH NAT est une protéine de pois (100% végétale) sélectionnée pour sa réactivité avec les polyphénols oxydables et oxydés responsable de la madérisation et la perte des arômes.

LB FRESH NAT assure également la clarification des vins rouges et assouplit les tanins en gommant les notes végétales.

LB FRESH NAT est utilisable pour la flottation des moûts.

LB FRESH NAT est utilisable en vinification biologique.

## DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose d'emploi : 20 à 50 g/hl sur moûts blancs et rosés  
10 à 20 g/hl en flottation  
5 à 10 g/hl en collage des vins blancs et rosés en association avec un gel de silice  
10 à 20 g/hl en collage de vins rouges

## CONDITIONNEMENT

Sachets de 1 Kg, 5Kg et 15Kg

**PROTEINE DE POIS – LB FRESH NAT**

Protéines végétales pour le traitement des moûts et la clarification des vins

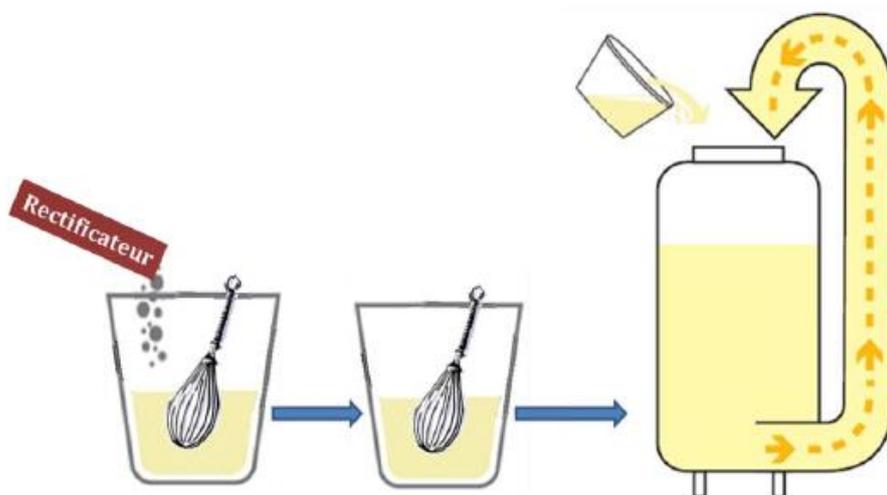
**CONSERVATION**

Emballage plein, scellé d'origine et à conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.

Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

**MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTION**

- Dose : 20 à 80 g/hl
- Substrat : eau tiède à 30°C
- Volume : 10 fois le volume soit 1 Kg dans 10 litres
- Mise en œuvre :
  - Délayer le rectificateur en maintenant le remuage dans une eau tiède à environ 30°C
  - Homogénéiser aux sticks carboniques (1Kg / 100hl)

**LA PAROLE AUX PROFESSIONNELS**

« J'ai géré l'amertume, l'oxydation des moûts et des vins blancs avec plus de finesse, tout en gardant du gras et de la structure.

Ce produit est moins agressif que le PVPP. Je suis prêt à recommencer l'année prochaine. »

M.PETITEAU GAUBERT Domaine de la Tourlaudiere - 44 VALLET