

# TRAITEMENTS SPÉCIAUX

PRODUITS	PROPRIÉTÉS	UTILISATIONS
<b>Chitosane</b>	Diminue la charge microbienne des vins. Élimine les populations de Brettanomyces. Nous contacter pour mise en œuvre.	Dose maximale : 10 g/hl  Conditionnement : 100 g
<b>Charbon Béta</b>	Charbon végétal en granulé. Réactif envers les composés phénolés et les Goûts Moisis Terreux.  Nous contacter pour mise en œuvre.	Dose maximale 100 g/hl Procéder à des tests au laboratoire pour déterminer la quantité et la durée du traitement.  Conditionnement : 1 kg / 20 kg
<b>Lysogram</b> <i>Allergène</i>	Lyse des bactéries dans les moûts et vins, retarde ou empêche la fermentation malolactique et renforce l'action du SO <sub>2</sub> . Réduit l'acidité volatile lors de FA languissante.	Rouge : 25 g/hl stabilisation microbiologique après FML.  Dose maximale 50 g/hl (dose cumulée moût+vin)  Conditionnement : 500 g
<b>Natura Pro - Clarification</b> <i>100% végétale</i> <i>Non allergène</i>	Protéine végétale de pois. Diminue l'astringence (rouge, rosé, blanc). Clarification des moûts en débouillage et des vins. Agit sur la teinte des rosés en éliminant les pigments jaunes.	Dose Blanc : 3-10 g/hl Rosé / Rouge : 5-20 g/hl  Conditionnement : 1 kg
<b>PVPP Granulée</b>	Prévention des phénomènes oxydatifs des moûts et des vins. Améliore les caractéristiques des vins blancs oxydés.	Vins blancs et rosés : 2 à 15 g/hl Vins rouges et vins blancs oxydés : 10 à 40 g/hl Dose maximale 80 g/hl Conditionnement : 500 g
<b>Acide citrique</b>	Correction acidité moût et vin. Limitation casses ferriques.	Teneur maximale légale dans le vin 1 g/l  Conditionnement : 1 kg et 25 kg
<b>Acide tartrique</b>	Correction acidité moût et vin. Affranchissement des cuves.	Acidification maximale de 4 g/L cumulés exprimés en acide tartrique (= 54 meq/L = 2,61 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Conditionnement : 1 kg et 25 kg
<b>Acide lactique</b>	Correction acidité moût et vin.	Acidification maximale de 1,5 g/L exprimés en acide tartrique sur moût et 2,5 g/L maximale exprimés en acide tartrique sur vin. Conditionnement : 25 kg
<b>Bicarbonate de potassium</b>	Désacidifiant des moûts ou vins.	Désacidification maximale des vins ne peut être effectuée que dans la limite de 1 g/L exprimé en acide tartrique (= 13,3 meq/L = 0,65 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Conditionnement : 1 kg 5 kg 25 kg

Toutes les fiches produits et sécurités sont téléchargeables sur : [www.vinextase.com](http://www.vinextase.com)