



DV+ GRANULÉ

Formulation de granulés pour la désodorisation des moûts et des vins.



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

DV+ GRANULÉ assure une excellente adsorption des goûts moisis, terreux et champignonnés, élimine les résidus de produits phytosanitaires et l'Ochratoxine A, respecte la couleur du vin, présentation en granulés pour limiter le caractère pulvérulent.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Charbon activé d'origine végétale.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSE D'EMPLOI

De 5 à 80 g/hL (à déterminer préalablement en essai au laboratoire).

Dose limite légale autorisée : 100 g/hL.

Obligation de tenir le registre de manipulation et le registre de détention de produits.

→ MODE D'EMPLOI

Statique (sur moût ou sur vin) : délayer dans du moût et incorporer au volume au cours du débouillage, incorporer au moût ou au vin et éliminer par un collage organique ou minéral.

Dynamique sur vin : apporter **DV+ GRANULÉ** directement dans le bac à Kieselguhr et filtrer le vin.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans emballage scellé d'origine, dans un endroit frais, sec et exempt d'odeur, à l'abri de la lumière, de préférence à 4°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sac de 1 kg en carton de 10 Kg (= 10 x 1 kg).
- Sac de 10 kg.

