



# CENOLIA

## REFLORAL OP

Activateur fermentaire : Protection aromatique pendant la vinification.

### → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**REFLORAL OP** permet d'augmenter la capacité fermentaire des moûts et des vins.

Par libération de glutathion, la préparation permet de:

- Soutenir l'action du SO<sub>2</sub> libre, de limiter sa combinaison, donc de maîtriser l'augmentation du SO<sub>2</sub> total
- Améliorer la capacité anti-oxydante naturelle des moûts ou des vins
- Limiter l'impact oxydatif d'une fermentation languissante sur les qualités organoleptiques

Par libération de mannoprotéines, permet de:

- Augmenter le volume en bouche et diminuer les sensations d'amertumes en fin de bouche

Pour les vinifications "sans soufre ajouté":

- Apporté avant fin de fermentation alcoolique, **REFLORAL OP** permet de limiter les chocs oxydatifs lors des travaux vinaires (pompage, filtration, collage...)

**REFLORAL OP** apporté pendant la prise de mousse, permet de:

- Protéger la couleur des vins rosés
- Conserver une expression sur le fruit frais pour les mises en demi-bouteilles

### → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levures inactivées

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.

### → DOSE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique languissante:

- Ajouter 20 g/hl dès le ralentissement de l'activité levurienne

En cours fin de fermentation alcoolique pour couvrir l'élevage:

- Ajouter 10 à 20 g/hl

Prises de mousse:

- Ajouter 10 g/hl au moment du tirage



## REFLORAL OP

### → MODE D'EMPLOI

Délayer directement dans 20 fois son poids en vin et incorporer au cours d'un remontage.

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne convient pas pour les vinifications sous référentiel Demeter et Nature et Progres.
- **REFLORAL OP** convient pour les vinifications sous référentiel BIO EU, NOP et BIO Suisse (seulement en période fermentaire < 5%Vol)

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un emballage scellé d'origine, sec et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Bien refermer le sachet après ouverture. Utiliser rapidement après préparation.

- Sac de 1 Kg en cartons de 10 kg