ŒNOLIA

REFLORAL OP

Fiche Technique

Sélection pour l'élevage et la protection aromatique pendant la vinification.

INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

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

Par libération de glutathion, la préparation permet de :

- Soutenir l'action du SO_2 libre, de limiter sa combinaison, donc de maîtriser la teneur en SO_2 total
- Améliorer la capacité anti-oxydante naturelle des moûts puis des vins
- Limiter l'impact oxydatif d'une fermentation languissante sur la qualité organoleptique

Par libération de polysaccharides, permet :

- D'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, **REFLORA OP** permet de limiter les chocs oxydatifs lors des travaux vinaires (pompage, filtration, collage...)

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

- Protéger la couleur des vins rosés
- Conserver les notes de fruit frais lors des mises en demi-bouteilles

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levures inactivées.

Pour usage alimentaire. Pour usage oenologique. Produit conforme aux normes du Codex Oenologique International.

DOSE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique languissante : Ajouter de 20 à 40 g/hL dès le ralentissement de l 'activité levurienne.

En fin de fermentation alcoolique pour couvrir l'élevage : Ajouter de 10 à 20 g/hL.

Prise de mousse : Ajouter 10 g/hL au moment du tirage.

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 Nature et Progres. Utilisable en Demeter pour des teneurs en azote < 100 mg/L. Utilisable en BIO Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) et en NOP (eCFR) version 2016).

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et à température ambiante. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sachet de 1Kg
- Carton de 10 x 1 Kg

Recherche Avancée AEB®

Référence : REFLORAL OP_TDS_FR_0200325_OENOLIA_France

AEB FRANCE SARL - 10 Rue du Stade - 68240 Kaysersberg Vignoble - Tél. +33 (0)3 89 47 32 33 - Fax +33 (0)3 89 47 33 34 - infofrance@aeb-group.com