

VINIBENT® SR

Préparation spécifique destinée à corriger et/ou limiter les évolutions des caractéristiques chromatiques des vins rosés, ainsi que les risques de « *pinking* » dans certains vins blancs. Association de bentonite sodique naturelle et de PVPP.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS

L'association des matières premières permet de répondre à des applications préventives et curatives.

VINIBENT® SR associe:

- Une sélection des meilleures bentonites sodiques pour leur capacité d'adsorption vis-à-vis des protéines natives instables et pour prévenir l'oxydation des vins en adsorbant les oxydases (polyphénol-oxydases).
- Une PVPP pure pour son action sur les composés phénoliques responsables en partie du brunissement des vins.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

VINIBENT® SR :

- Améliore, préserve et stabilise la teinte des vins au cours du temps.
- Préserve les qualités organoleptiques.
- Prévient les risques de brunissement.
- Adsorbe sélectivement les protéines instables.
- Élimine les perceptions âpres et amères de certains jus.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige clair

Résidus grosses particules < 7%

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

PVPP ≈ 20%
Bentonite ≈ 80%
Humidité < 13,5%
Arsenic < 2,2 ppm

Plomb < 5 ppm
Mercure < 1 ppm
Fer < 500 ppm



PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Bien que le traitement préventif sur moût soit à privilégier après le débouillage et juste avant le levage, on pourra utiliser **VINIBENT® SR** sur vin après soutirage.

DOSE D'EMPLOI

- Selon l'état sanitaire de la vendange, l'intensité colorante de la matière première et l'objectif recherché :
entre 35 et 100 g/hL.
Dose limite légale (réglementation UE) : 479 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **VINIBENT® SR** dans 10 fois son poids d'eau tout en agitant (ne jamais préparer directement dans le moût ou le vin). Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 à 2 heures avant emploi.

Incorporer au moût avant levage ou au vin en mélangeant énergiquement pour une diffusion rapide et homogène. L'usage d'un **OENODOSEUR** est recommandé pour assurer le mélange à la masse de jus.

La solution de **VINIBENT® SR** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée, ne pas stocker la solution.

CONSERVATION

- Conserver à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. - emballage non entamé : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois.

CONDITIONNEMENT

Poche de 5 kg, carton de 10 kg.

