

La SOLUTIONS L-A : FRAÎCHEUR DES VINS



Sur vins blancs et rosés



Vendange

GreenFine® Nature

Application : au débourbage

Intérêts :

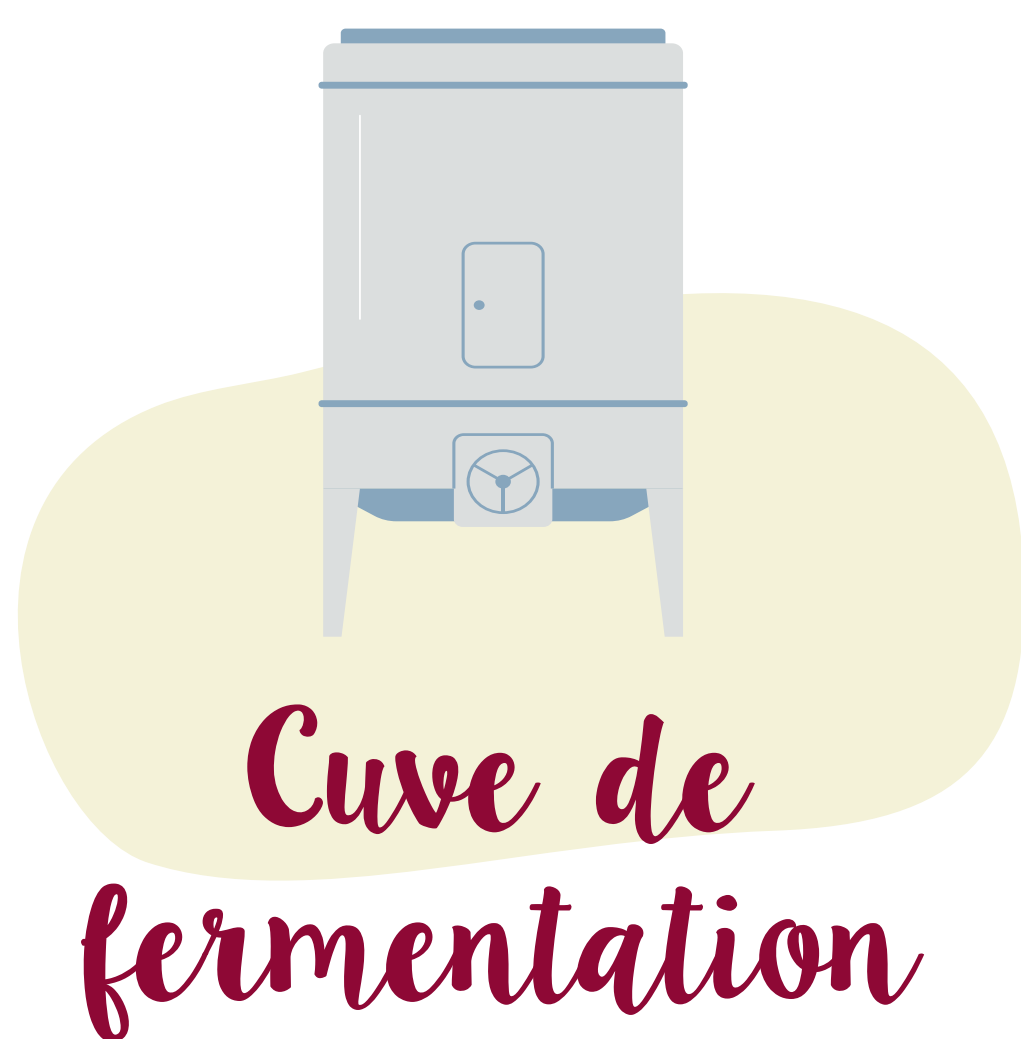
- ◆ élimination des polyphénols oxydables
- ◆ préservation des précurseurs aromatiques
- ◆ ajustement de la couleur

Excellence® X-FRESH

Application : en sortie de débourbage

Intérêts :

- ◆ augmentation de l'acidité totale
- ◆ augmentation de la fraîcheur
- ◆ baisse du pH



Cuve de fermentation

OptiThiols®

Application : avant levurage

Intérêts :

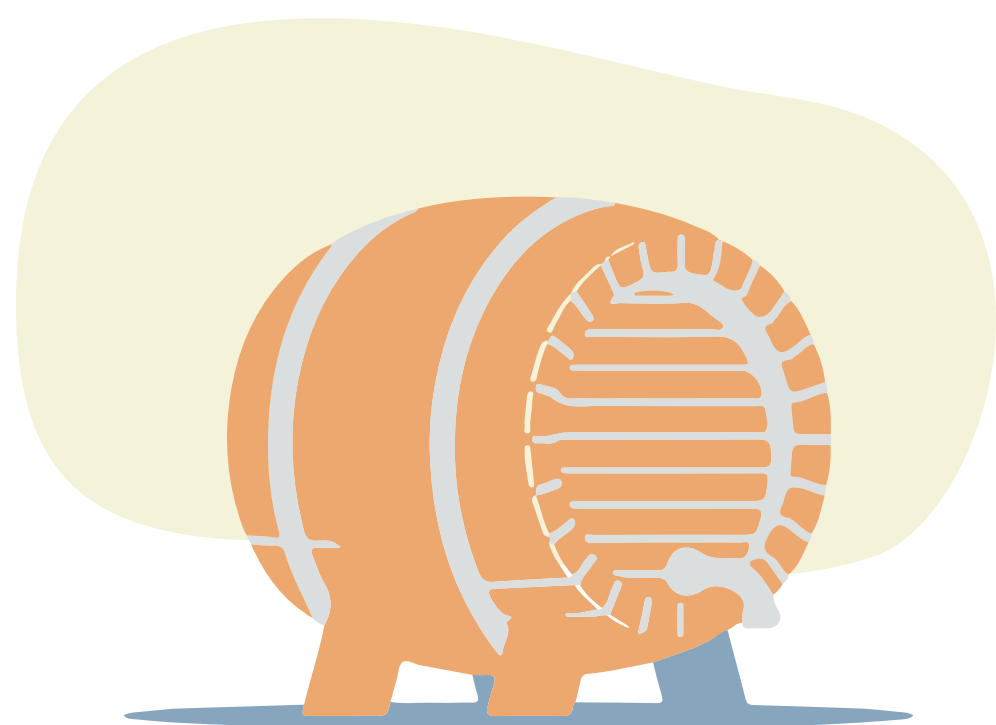
- ◆ stimulation de la synthèse des thiols pendant la FA
- ◆ meilleure conservation des thiols en post FA

Excellence® FTH ou Excellence® TXL

Application : au levurage

Intérêts :

- ◆ révélation des précurseurs aromatiques (4MSP, 3SH et A3SH)
- ◆ cinétique de fermentation franche



Elevage

Aroma Protect®

Application : en fin de fermentation alcoolique (densité 1000)

Intérêts :

- ◆ stabilisation des composés aromatiques
- ◆ évite les oxydations
- ◆ renforce le potentiel redox