



LittoFresh® Liquide

Solución de proteínas de guisante para el tratamiento de mostos y vinos

Descripción del producto

LittoFresh™ Liquide es una solución de proteína de guisante, estabilizada con SO₂, desarrollada especialmente por su elevada reactividad frente a compuestos fenólicos oxidables o agresivos.

En mostos blancos o rosados, LittoFresh™ Liquide elimina los compuestos fenólicos oxidables/oxidados responsables de los fenómenos de pardeamiento y de la pérdida aromática.

Los numerosos ensayos realizados con LittoFresh™ Liquide han demostrado una eficacia al menos equivalente a productos de referencia a base de caseína.

En vino, afina los aromas y reduce/elimina las notas de carácter vegetal.

La proteína de guisante utilizada para LittoFresh™ Liquide es un producto natural no alergénico obtenido por extracción suave, sin uso de disolventes químicos. Su elevada pureza le confiere una neutralidad organoléptica sin reducir ni alterar sus características organolépticas a los vinos tratados.

LittoFresh™ Liquide puede usarse para vinos ecológicos u orgánicos según la Reglamentación EU no. 203/2012.

Permitido según la Comisión Reguladora EU no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional.

Testado en laboratorio para evaluar su pureza y calidad.

Modo de empleo

Agitar la garrafa antes de su uso en el caso de observar una ligera separación de fases (siempre posible). Incorporar la solución lentamente en el volumen de mosto o de vino a tratar durante el transcurso de un remontado.

Aplicación	Dosis
Tratamiento de mostos blancos/rosados en vinificación (según riesgo oxidativo)	200 - 500 ml / hl
Flotación de mostos blancos y rosados	100 - 200 ml / hl
Clarificación de vinos blancos y rosados	50 - 100 ml / hl
Clarificación de vinos tintos	100 - 200 ml / hl
Dosis máxima legal	500 ml/hl

Los ensayos en laboratorio permiten definir la dosis mejor adaptada al mosto/vino a tratar.

La temperatura durante el uso debería ser como mínimo de 14°C.

Conservación

Presérvase del calor y la humedad. Mantener alejado de cualquier producto con olor fuerte. Los envases abiertos deben cerrarse herméticamente y consumir rápidamente. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.