



Littofresh® Bright

Prevención de la oxidación y el amargor

Descripción del producto

Littofresh® Bright es una alternativa natural al PVPP, a base de proteínas vegetales, extracto de proteínas de levadura y silicatos. Es adecuado para la clarificación de mostos y vinos. Su uso tiene un efecto preventivo contra la oxidación y el amargor en mostos blancos y rosados. Littofresh® Bright elimina los componentes fenólicos oxidables y preserva significativamente la frescura de los vinos. Elimina notas indeseables como el amargor o las notas verdes en uvas no maduras, así como ligeros sabores desagradables causados por microorganismos.

- Previene el “browning” del mosto
- Conserva la frescura aromática
- Elimina la astringencia y el amargor
- Puede utilizarse en filtración de flujo cruzado
- Fabricado con materias primas ecológicas y biodegradables
- No alergénico
- Puede utilizarse para vinificación vegana, ecológica y NOP

Littofresh® Bright no contiene alérgenos.

Permitido según el Reglamento nº 2019/934 de la Comisión de la UE. El usuario debe comprobar el cumplimiento de la normativa nacional.

Pureza y calidad comprobadas en laboratorio.

Dosis

Suspender la dosis seleccionada en 10 veces la cantidad de agua tibia y remover bien. Verter lentamente la suspensión en el mosto o vino a tratar y separar después.

Uso	Dosis
Mosto o inicio fermentación	20 – 80 g/100L
Tratamiento de mosto de uvas dañadas	60 – 80 g/100L
Tratamiento de vinos	10 – 60 g/100L

Almacenamiento

Conservar en un lugar seco y fresco. Los paquetes abiertos deben sellarse y consumirse lo antes posible.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®