



# LittoFresh® Origin

Proteína vegetal para el tratamiento de mostos y clarificación de vinos

## Descripción del producto

LittoFresh™ Origine es una proteína 100% vegetal (guisante) especialmente seleccionada por su poder floculante y elevada reactividad frente a los compuestos fenólicos oxidables o agresivos.

Su aplicación en mostos para vinificación de vino blanco o rosado, elimina los compuestos fenólicos oxidables/oxidados responsables de fenómenos de maderización, oxidación y pérdida de aromas y frescura. Los numerosos ensayos realizados con LittoFresh™ Origine han demostrado una eficacia al menos equivalente a los productos de referencia en base a caseína.

En el vino tinto asegura una clarificación perfecta, suavizando y armonizando la boca y conservando la estructura.

En vino blanco (en asociación con Klar-Sol 30) clarifica los vinos, afina los aromas y disminuye las notas vegetales.

LittoFresh™ Origine es un producto natural obtenido por extracción suave, sin utilización de disolventes químicos. Su elevada pureza confiere a este producto unas características específicas, como minimizar su impacto organoléptico tras su aplicación en el vino.

Por su composición, LittoFresh® Origin está ausente de carácter alergénico. LittoFresh® Origin Se puede usar en vinificación con condiciones ecológicas según el reglamento (UE) N°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

Disolver la dosis de LittoFresh® Origin 10 veces su peso en agua tibia removiéndolo. Incorporar lentamente la solución obtenida en el mostoo vino a tratar en el transcurso del remontado o en bomba dosificadora (en flotación).

Aplicación	Dosis
Tratamiento de mostos blancos/rosados en vinificación (según riesgo oxidativo)	20 - 50 g / hl
Flotación de mostos blancos y rosados	10 - 20 g / hl
Clarificación de vinos blancos y rosados	5 - 10 g / hl (asociado a bentonita)
Clarificación de vinos tintos	10 - 20 g / hl
Dosis máxima legal	50 g/hl

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

## Conservación

Presérvese del calor y la humedad. Paquetes abiertos se deben cerrar herméticamente y consumir en breve. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.

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

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevisibles que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).

Versión 004 - 01/2020 MS - impreso el 20/01/2020