



# LittoFresh® Origin

Protéines végétales pour l'affinage et la clarification des moûts et des vins

## Description du produit

LittoFresh® Origin est un extrait protéique 100% végétal (pois) spécialement sélectionné pour son pouvoir floculant et sa réactivité élevée vis-à-vis des composés phénoliques oxydables ou agressifs.

Sur moûts en vinification en blanc ou en rosé, LittoFresh® Origin élimine les composés phénoliques oxydables/oxydés responsables des phénomènes de madérisation et de perte aromatique. Les nombreux essais réalisés avec LittoFresh® Origin ont démontré une efficacité au moins équivalente aux produits de référence à base de caséine.

Sur vin rouge, LittoFresh® Origin assouplit et harmonise la bouche tout en préservant la structure. Sur vin blanc, LittoFresh® Origin affine les arômes et gomme les notes à caractère végétal.

LittoFresh® Origin est un produit naturel obtenu par extraction douce, sans utilisation de solvant chimique. Sa pureté élevée lui confère une grande neutralité organoleptique vis-à-vis des vins.

De par sa composition, LittoFresh® Origin est exempt de caractère allergénique. LittoFresh® Origin est utilisable en vinification en condition biologique selon le règlement (UE) N°203/2012.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Mode d'emploi et dosage

Délayer la dose LittoFresh® Origin dans 10 fois son poids d'eau froide ou tiède tout en remuant. Incorporer la suspension obtenue lentement dans la cuve de moût ou de vin à traiter au cours d'un remontage ou par pompe doseuse (en flottation).

| Application   | Dosage         |
|---|----------------|
| Traitement des moûts blancs/rosés en vinification (selon risque oxydatif) | 20 - 50 g / hl |
| Flottation des moûts blancs et rosés                                      | 10 - 20 g / hl |
| Collage des vins blancs et rosés  | 5 - 10 g / hl  |
| Collage des vins rouges   | 10 - 20 g / hl |

Des essais en laboratoire permettront de définir la dose la mieux adaptée au moût/vin à traiter.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne : 50 g/hl.

## Conservation

Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Tenir éloigné de tout produit odorant. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.  
Version 004 - 12/2019 RL - imprimé le 05/12/2019