

EASY Fruity

BOOSTEZ LE FRUIT QUI EST DANS LE VIN !

DESCRIPTION

Produit destiné à l'élaboration des vins blancs, rosés et rouges, sur moût, en FA ou FML. Easy Fruity est un mélange de tanins condensés et hydrolysable, de levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) et d'autolysat de levures (*Saccharomyces cerevisiae*) présenté sous forme de poudre à incorporer dans les cuves.

PROPRIÉTÉS

- DIMINUE LA SENSATION D'ASTRINGENCE ET LE CARACTÈRE VÉGÉTAL
- RENFORCE LES NOTES FRUITÉES POUR OBTENIR DES VINS PLUS RONDS
- RENFORCE LE VOLUME DU VIN, DENSIFIE LE MILIEU DE BOUCHE
- AMÉLIORE L'INTÉGRATION DES BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

UTILISATION

Easy Fruity est à diluer dans 10 fois son poids d'eau et à incorporer (entre 20 et 80 Gr/Hl) par remontage ou à l'aide d'un raccord de collage. Homogénéiser soigneusement. Les éventuels dépôts seront éliminés lors du soutirage. Conditionné en paquet de 5 Kg.

Temps d'action rapide : 3-4 jours

Utilisable en vinification BIO et/ou NOP.

EASY FRUITY, UN PRODUIT BY ŒNOCHÈNE

