PRÉDEL Œnologie

Stabilisation

SOFTPRED

STABILITÉ COLLOÏDALE DES VINS

COMPOSITION

Gomme arabique (issue de l'Acacia seyal) sous forme microgranulée à dispersion instantanée.

PROPRIÉTÉS

SOFTPRED est une préparation spécifique filtrée.
Du fait de sa micro granulation, la dispersion de **SOFTPRED** dans le vin est instantanée.
SOFTPRED ne contient pas de SO_2 et peut être ajouté au vin avant la mise en bouteille sans causer de risques de colmatage lors de l'ultime filtration si les doses sont inférieures à 30 g/hl.
L'action de **SOFTPRED** en tant que colloïde protecteur permet la stabilisation du vin et participe grandement à l'amélioration de ses qualités organoleptiques.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **SOFTPRED** dans de l'eau ou du vin. L'incorporer au cours d'un remontage soit avec un système Venturi soit directement sur la chaine de mise en bouteille à l'aide d'une pompe doseuse.

DOSES D'EMPLOI

30 à 100 g/hl

CONSERVATION

Conserver à une température inférieure à 15°C, dans l'emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec exempt d'odeur, hors gel.

CONDITIONNEMENT

Sachet alu de 1 kg, carton de 10 kg ou sac de 25 Kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Z.A. de Lalande, Route de Lalande – 33450 Montussan – France – Tél. +33 (0)5 56 38 93 93 – Fax +33 (0)5 56 38 87 87 – *contact@predel.com* – **www.predel.com**