

GENESIS LIFT

Produit de levure OF destiné aux vins blancs, rosés et rouges.

CARACTERISTIQUES

Oenofrance a travaillé pendant une décennie avec l'équipe du professeur Michel Feuillat de l'Université Jules Guyot (Dijon) sur les produits de levures et leurs intérêts multiples en œnologie. La connaissance des dérivés levuriens s'est alors étoffée au fil des ans, puis s'est concrétisée au travers de la gamme **GENESIS**. Cette gamme s'articule autour des différentes propriétés des produits de levure.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

GENESIS LIFT contribue à la qualité finale des vins avec des effets positifs remarquables au niveau de :

- la stabilisation de la couleur des vins rouges
- la complexité aromatique des vins blancs et rosés
- la persistance et du volume en bouche

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs : 4 à 20 g/hL

Vins rouges : 10 à 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **GENESIS LIFT** dans 5 fois son volume de vin.

Additionner à la cuve ou à la barrique en prenant soin de bien homogénéiser.

Attention, en raison de sa fraction insoluble, Genesis Lift ne doit en aucun cas être ajouté au vin lors de la mise en bouteille.

Pour optimiser l'emploi de **GENESIS LIFT**, des essais préalables sont recommandés.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

500 g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

181/2016 -1/1