

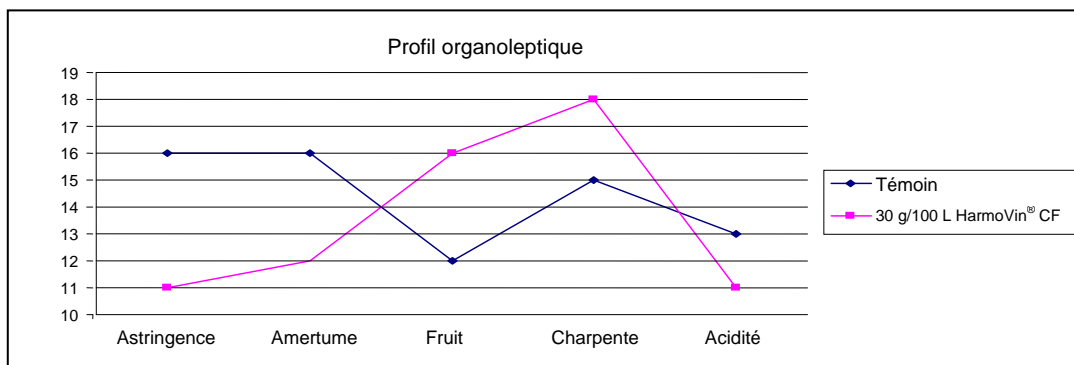
## Description du produit

La législation européenne (Directive 2007/68/CE du 27/11/2007) impose, à partir du 31 Mai 2009, l'étiquetage des vins traités avec des produits contenant des allergènes dont fait parti la caséine.

La société Erbslöh a développé une alternative sans caséine, HarmoVin® CF, qui permet d'affiner les vins sans en modifier la teinte ni les arômes. HarmoVin® CF réduit l'amertume et certains faux-goûts des vins tout en préservant leur structure.

HarmoVin® CF est une formulation poudre à base de gélatine, de polyvinylpyrrolidone et de silicates sélectionnés.

**Harmonisation  
des qualités  
organoleptiques  
des vins.  
Sans caséine.**



## Mode d'emploi

Bien que pouvant être utilisé à n'importe quel stade de la vinification, il est recommandé d'incorporer HarmoVin® CF après collage des vins.

Diluer la dose d'HarmoVin® CF dans 10 volumes d'eau tiède en agitant énergiquement pour éliminer tout grumeau. Incorporer à la cuve et homogénéiser par remontage.

Les lies de colle doivent être éliminées par soutirage, filtration ou centrifugation dans les 2 à 3 jours.

### Doses moyennes d'emploi:

- harmonisation des vins : 10 à 30 g/100 L
- traitement de l'amertume et de certains faux goûts : 30 à 60 g/100 L

Il est recommandé de procéder à des essais préalables en laboratoire pour déterminer la dose la mieux adaptée selon le vin et le résultat recherché.

## Conditionnement

Sachet de 1 kg.

## Stockage

Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité.