

Le Groupe SOFRALAB®
vous présente

X_Velcorin®



Pas d'impact
sur les arômes du vin



Evite les
refermentations
en bouteille



Diminution des doses
de SO₂



Alternative au
sorbate de
potassium et à la
Flash pasteurisation



S'hydrolyse en moins
de 8h en molécules naturellement
présentes dans les vins



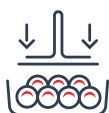
Autorisé dans 78 pays
(USA, Canada, Japon, Brésil, etc.)



Non allergène / Vegan



Efficace sur levure (dont *Brettanomyces*),
bactéries et moisissures



Sécuriser vos vins en vrac (flexitank),
en canettes et en bag in box

Avec Velcorin®, dormez tranquille !

Pour la stabilisation microbologique des
vins à froid.

Mise en place d'essai possible sur toute
la France, sans engagement.

Besoin d'informations ?

Contactez

Antoine Fleury
Groupe SOFRALAB®
Réfèrent Velcorin®

06.31.29.80.66
afleury@sofralab.com

TYPES DE VINS



- Vins blancs, rosés et rouges
- Vins avec sucres résiduels / Vins édulcorés
- Vins avec faibles teneurs en alcool
- Vins sans sulfites
- Vins peu filtrés
- Vins avec pH élevés
- Boissons à base de vin
- Hard seltzer

X_Velcorin®

GRUPE
SOFRALAB