


Dépôt et instabilité dans les vins après mise en bouteille



Puis remonter chaque trois semaines la teneur en SO2 libre à :

40- 45 mg / litre.

Ceci devrait permettre une bonne stabilité.

Depuis la mise en bouteille, il faut noter que tous les vins ne présentent pas les mêmes risques de développement microbien. De ce fait, le process de mise en bouteilles doit être géré dans sa globalité, selon des objectifs microbiologiques précis.

Création :
 >Brochure Livret A5
 >8 pages

Client :
 >GFR Oeno, Leytron

TschudSoft
 Rte d'Ovronnaz 45
 1912 Leytron

079/306.82.36
 www.tschudsoft.ch