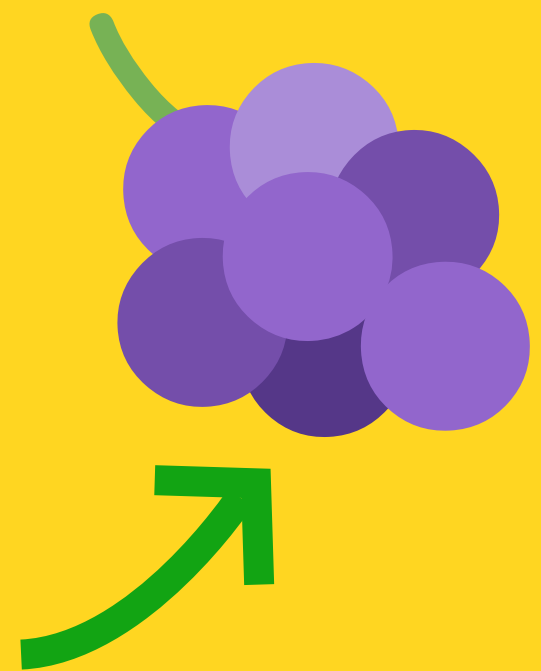
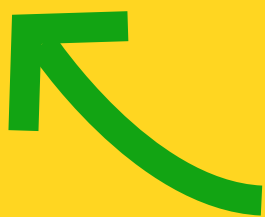




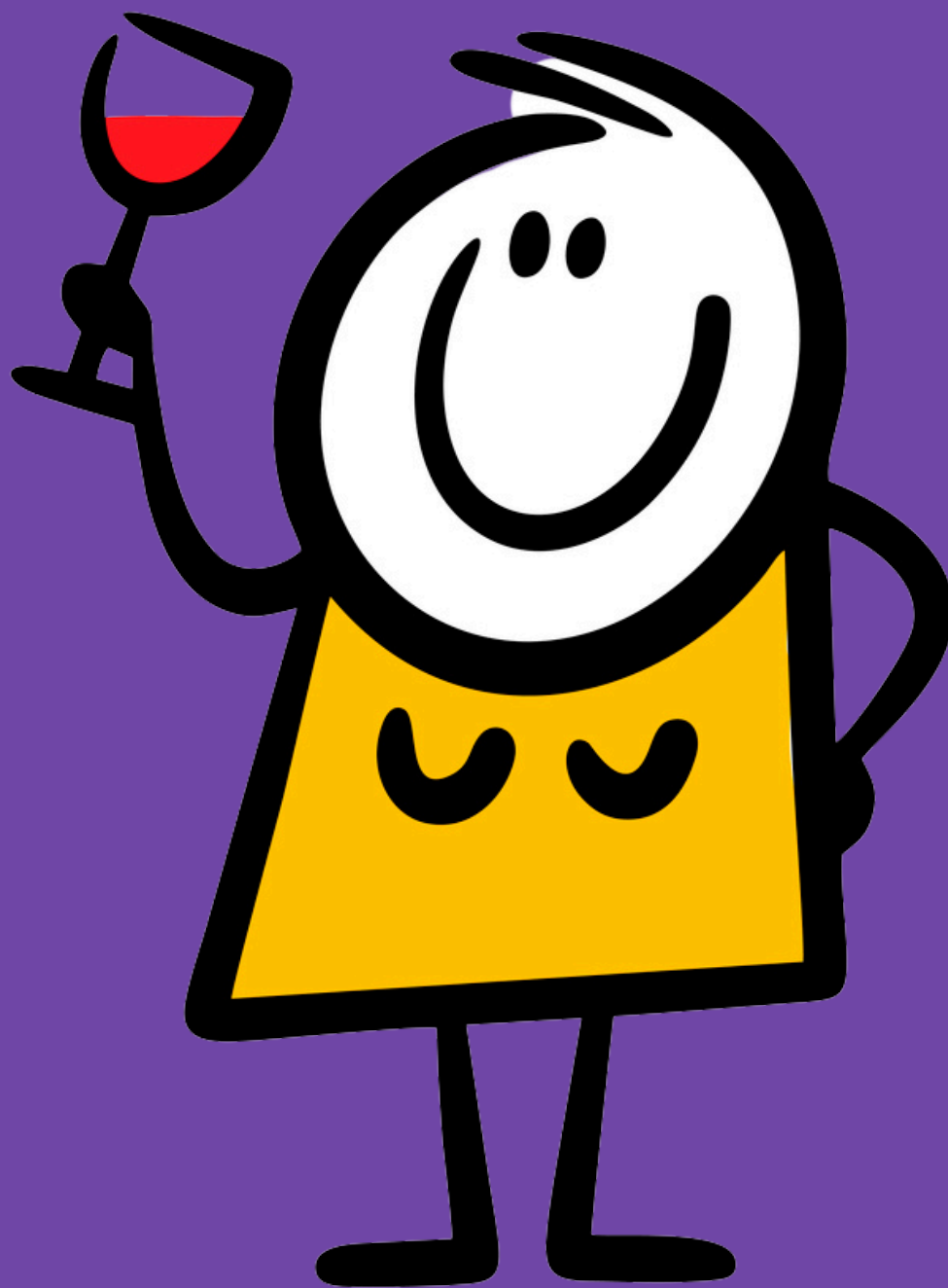
**NO ASPETTA,
IN CHE SENSO
IL VINO NON È
SEMPRE
VEGANO?**





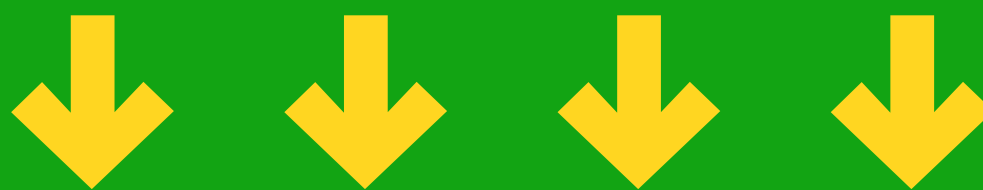
Proprio così!

Tra gli insospettabili alimenti che non sempre sono in linea con la scelta vegan c'è anche lui, il vino (sia bianco che rosso).





PERCHÉ?

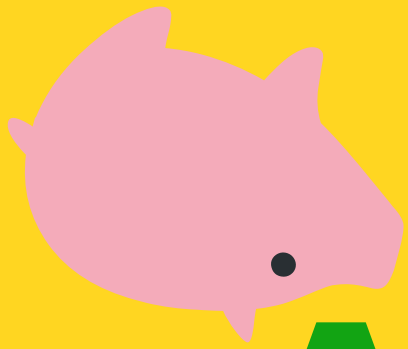


**IL MOTIVO È LEGATO AI METODI
DI CHIARIFICAZIONE DEL VINO**

che le aziende possono utilizzare
per diminuire l'intorbidamento
proteico dei loro prodotti.

In sintesi, dalla tecnica e dagli ingredienti
utilizzati per ottenere vini più limpidi e,
quindi, più appetibili.





AH... TIPO?



Per esempio, la chiarificazione può essere effettuata con COADIUVANTI TECNOLOGICI DI ORIGINE ANIMALE, tra i quali:

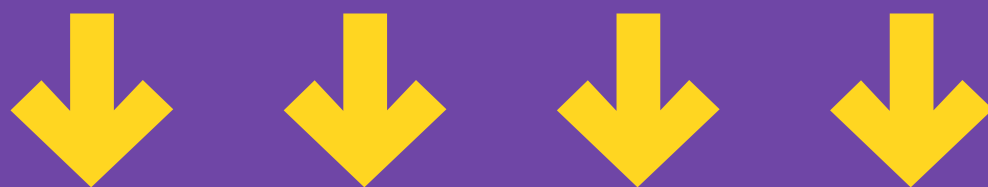


CASEINE
GELATINE ANIMALI
SANGUE DI BUE





E PERCHÉ NON APPAIONO IN ETICHETTA QUINDI?



Proprio qui sta il problema: **PER LEGGEI
“COADIUVANTI TECNOLOGICI” NON
VANNO ESPLICITATI IN ETICHETTA**

perché sono sostanze non destinate
al consumo alimentare diretto, ma
che possono essere presenti in un
prodotto finito come residuo (e non
parliamo, dunque, di additivi).

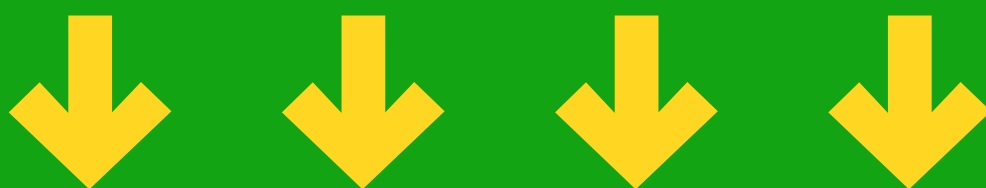


VEGANOK.COM





MA NIENTE PAURA: I VINI VEGAN CI SONO (e anche certificati)



La produzione di vino vegan, infatti, prevede anche metodi di filtrazione alternativi - per esempio attraverso BENTONITE o tramite DECANTAZIONE NATURALE, escludendo qualsiasi derivato animale.

Per non sbagliare e bere ottimi vini in linea con la tua scelta vegan, la soluzione è presto detta: scegli bottiglie con il logo VEGANOK!





**Drink the
CHANGE**

**GO
VEGANOK**

