

COMPLEXE A.N. LIQUIDE

Colloïdes minéraux - Eléments nutritifs

FACILITE LE REMUAGE - TASSE LE DEPOT

CARACTERISTIQUES

- ◆ Le **COMPLEXE A.N.** est une spécialité destinée aux vins élaborés en méthode champenoise. Il vient en **complément des adjuvants de remuage classiques**.
Son rôle est de diluer le dépôt de levures et de l'isoler du verre. Il fournit un support auquel les levures peuvent se fixer et sans adhérer au verre de la bouteille.
Il n'augmente pas sensiblement le volume du dépôt
Sa densité importante provoque le tassement du dépôt dans le col de la bouteille.
- ◆ Le **COMPLEXE A.N.** contient des colloïdes minéraux et organiques hydrophobes ainsi que des éléments nutritifs qui rendent les levures plus sableuses.
- ◆ Le **COMPLEXE A.N.** s'ajoute en complément de tout adjuvant de remuage classique. Il ne le remplace pas.
Incorporer le **COMPLEXE A.N.** de préférence sur les levures et en même temps que l'adjuvant utilisé.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 2 cL à 3 cL de **COMPLEXE A.N.** par hL de vin à tirer.

ATTENTION:

Le **COMPLEXE A.N.** liquide se dépose naturellement dans le bidon. Il est indispensable d'agiter soigneusement avant chaque prélèvement.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer le **COMPLEXE A.N.** dans un peu d'eau et incorporer à la cuve de tirage en même temps que l'adjuvant.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Flacon de 1 L - carton 15 x 1 L.
- ◆ Bidon de 5 L - carton de 4 x 5 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.