



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



CHARM® AGE

Complexe de produits de la levure riche en polysaccharides et en composés antioxydants pour optimiser l'élevage en méthode Charmat (cuve close)

CARACTERISTIQUES

CHARM® AGE est un complexe de produits de la levure riche en composés antioxydants spécifiquement développé pour les vins effervescents et plus particulièrement pour ceux élaborés en méthode Charmat (cuve close).

- Le choix des dérivés de la levure constituant **CHARM® AGE** a été fait dans le but de :
- Favoriser le déroulement des fermentations
- Renforcer le pouvoir anti oxydant des vins
- Protéger les composés aromatiques sensibles à l'oxydation (thiols, terpènes)
- Retarder le vieillissement prématuré des vins
- Apporter du volume en bouche.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Apporte des nutriments
- Piège les quinones responsables de l'oxydation et de l'évolution oxydative de la couleur.
- Piège les radicaux libres générateurs d'oxydation.
- Libère des polysaccharides qui apportent du volume au vin.

APPLICATIONS

- **CHARM® AGE** doit être apporté sur les vins de base lors de la mixtion ou de la mise en cuve pour la prise de mousse.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 20 g/hL sur vin de base.

MODE D'EMPLOI

Disperser **CHARM® AGE** dans 10 fois son poids en vin (maximum).
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

310/2024 – 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg.

CONSERVATION

Emballage plein scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.