



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



CHARM® AGE

Complesso di prodotti da lievito ricco in polisaccaridi e in composti antiossidanti per ottimizzare l'affinamento con il metodo Charmat (autoclave)

CARATTERISTICHE

CHARM® AGE è un complesso di prodotti da lievito ricco in composti antiossidanti specificamente sviluppato per i vini effervescenti e in particolare per quelli elaborati in metodo Charmat (autoclave).

La selezione dei derivati da lievito che compone **CHARM® AGE** è stata fatta con lo scopo di:

- Rafforzare il potere antiossidante dei vini
- Proteggere i composti aromatici sensibili all'ossidazione (tioli, terpeni)
- Ritardare il prematuro invecchiamento dei vini
- Conferire volume in bocca.

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Intrappola i chinoni responsabili dell'ossidazione e dell'evoluzione ossidativa del colore.
- Intrappola i radicali liberi generatori d'ossidazione.
- Libera delle mannoproteine che conferiscono volume al vino.

APPLICAZIONI

CHARM® AGE è un prodotto di affinamento da aggiungere ai vini base al momento della miscela o dell'immissione in serbatoio per la presa di spuma.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 10 a 20 g/hL sul vino base.

MODALITA D'USO

Disperdere **CHARM® AGE** in 10 volte (massimo) il suo peso in vino. Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzione d'uso:

Prodotto per impiego enologico e per le industrie agroalimentari.
Da utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

254/2020 – 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg. Cartone da 15 x 1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

254/2020 – 2/2