



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CHARM® REDOX T

**Complexe de tanins proanthocyaniques et galliques  
pour l'élaboration des vins effervescents en méthode Charmat (cuve close)**

## CARACTERISTIQUES

**CHARM® REDOX T** est un complexe de tanins proanthocyaniques et galliques spécifiquement développé pour les vins effervescents et en particulier pour ceux élaborés en méthode Charmat (cuve close).

Le choix des tanins constituant **CHARM® REDOX T** a été fait dans le but de :

- Renforcer le pouvoir anti oxydant des vins
- Consommer rapidement l'oxygène pouvant être présent dans les vins
- Eliminer les polyphénols oxydases responsables de l'oxydation des vins
- Eviter les notes de réduction sur les vins.

## PROPRIETES œNOLOGIQUES

- Piège les radicaux libres responsables de l'oxydation.
- Consomme l'excès d'oxygène des vins.
- Elimine les polyphénols oxydases résiduelles dans les vins de base.

## APPLICATIONS

**CHARM® REDOX T** s'utilise sur vins de base. Peut s'utiliser aussi sur moûts.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

- sur moût : 5 à 15 g/hL en fonction de la sensibilité à l'oxydation.
- sur vin : 2 à 10 g/hL en fonction de la sensibilité à l'oxydation.

## MODE D'EMPLOI

Disperser **CHARM® REDOX T** dans 10 fois (maximum) son poids de moût, de vin ou d'eau tiède (20 °C).

Incorporer dans le volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## 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.*

350/2019 – 1/1