



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# CHARM® VIVA

**Améliore la qualité de la mousse et la fraîcheur aromatique en pré-mise**

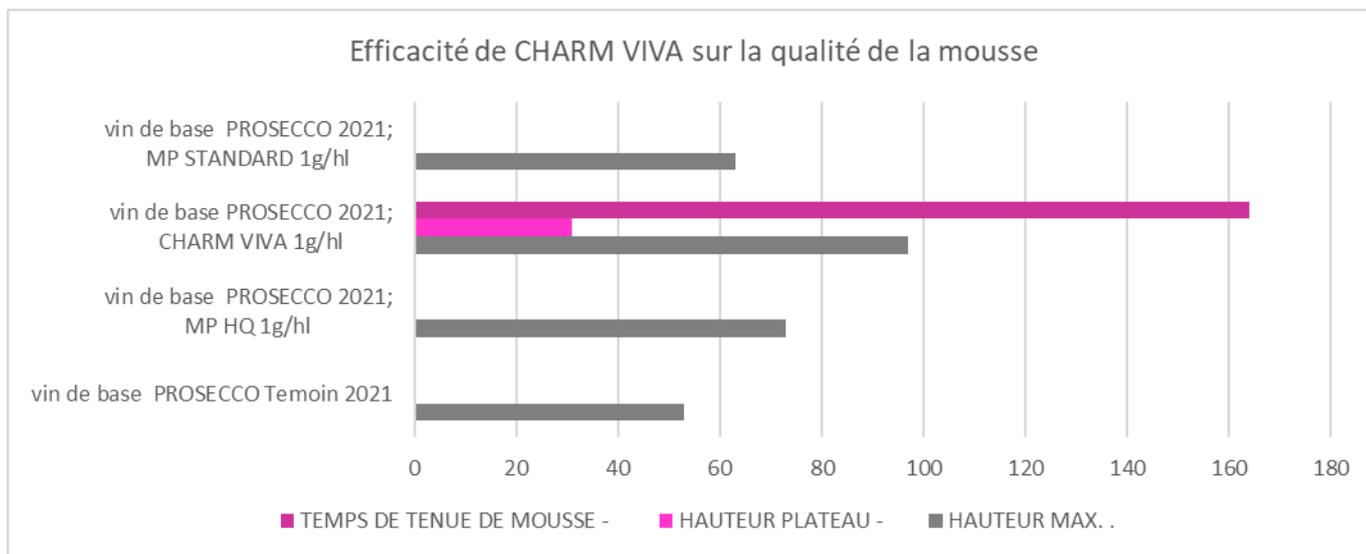
## CARACTERISTIQUES

**CHARM® VIVA** se compose de polysaccharides pariétaux spécifiques de *Saccharomyces Cerevisiae* et de polysaccharides d'Acacia (E414).

**CHARM® VIVA** est totalement soluble et n'augmente pas l'indice de filtrabilité afin qu'il puisse être utilisé en toute sécurité dans les phases de mises en bouteilles.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

**CHARM® VIVA** joue un rôle positif sur tous les paramètres clés de qualité des bulles.



**CHARM® VIVA** apporte également de la douceur et contribue à augmenter la fraîcheur et l'intensité aromatique des vins effervescents.

Sur les vins jeunes, **CHARM® VIVA** apportera une amélioration significative de la qualité de la bulle, renforçant le potentiel aromatique frais et fruité. Dans les vins les plus avancés ou les plus sensibles à l'oxydation, **CHARM® VIVA** rafraîchira également la composante aromatique.

## APPLICATIONS

Tous les vins effervescents.

Il peut être utilisé de l'élevage aux opérations de pré-mise en bouteilles.

## DOSE D'EMPLOI

Vins jeunes : 0,5 à 2,5 g/hL.

Vins évolués à tendance oxydative : 1,5 à 5 g/hL.



STATION  
œNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## MODE D'EMPLOI

---

Dissoudre le produit dans 10 fois son poids de vin, puis homogénéiser en remuant.

En autoclave, agiter à l'aide d'un électro-agitateur à des temps variables en fonction de la taille du récipient.

En méthode champenoise, homogénéiser soigneusement la préparation de la liqueur d'expédition. Utiliser pendant l'élevage ou la pré-mise en bouteille avant la filtration finale

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Pot de 250g.

## 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.*