



COMPLEXE A.N.

Colloidi minerali - Elementi nutritivi
Facilita il remuage - Compatta il deposito

CARATTERISTICHE

COMPLEXE A.N. contiene colloidali minerali ed organici idrofobi come pure degli elementi nutritivi che rendono i lieviti più "sabbiosi".

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Il suo ruolo è di diluire il deposito di lieviti ed isolarlo dal vetro. Fornisce un supporto al quale i lieviti possono fissarsi e senza aderire al vetro della bottiglia.
- Non aumenta sensibilmente il volume del deposito.
- La sua importante densità provoca il compattamento del deposito nel collo della bottiglia.

APPLICAZIONI

- **COMPLEXE A.N.** è un preparato destinato ai vini effervescenti elaborati con metodo classico. È un complemento dei classici coadiuvanti di *remuage*.

DOSAGGIO

Da 2 a 3 cL di **COMPLEXE A.N.** per ogni hL di vino per il *tirage*.

MODALITA D'USO

COMPLEXE A.N. si aggiunge come complemento di ogni coadiuvante di *remuage* classico. Non lo sostituisce. Incorporare **COMPLEXE A.N.** preferibilmente con i lieviti e con il coadiuvante utilizzato.

Diluire il **COMPLEXE A.N.** in un po' d'acqua ed incorporarlo al serbatoio di riempimento contemporaneamente al coadiuvante.

Precauzione d'utilizzo:

ATTENZIONE: Nel fusto, **COMPLEXE A.N.** liquido si deposita naturalmente. È indispensabile agitarlo accuratamente prima di ogni prelievo.

Prodotto per uso enologico e nelle industrie agroalimentari.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

INGREDIENTI

Elementi colloidali minerale. Elementi nutritivi per lieviti.
Sali d'ammonio, acido citrico E330, stabilizzanti SO₂ E228 (0.03%).



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

COADIUVANTI

CONFEZIONAMENTO

Bottiglia da 1 L - cartone di 15 x 1 L.

Fusto da 5 L - cartone di 4 x 5 L.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che 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.

340/2012 - 2 / 2