



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



COMPLEXE A.N.

Facilita el removido y la compactación de los sedimentos

CARACTERÍSTICAS

COMPLEXE A.N. contiene elementos nutritivos y coloides minerales hidrófobos que hacen que las levaduras se vuelvan más arenosas.

COMPLEXE A.N. se utiliza como complemento de los adyuvantes clásicos de removido. **No es un sustituto de dichos adyuvantes.**

Añadir **COMPLEXE A.N.** preferentemente junto con las levaduras, al mismo tiempo que el adyuvante utilizado habitualmente.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Su función es diluir el sedimento de levaduras y aislarlo del vidrio. Proporciona un soporte que no se pega al vidrio y sobre el cual pueden fijarse las levaduras.

Su densidad elevada provoca la compactación de los sedimentos en el cuello de la botella. No genera un aumento del volumen de sedimentos.

APLICACIONES

- **COMPLEXE A.N.** es un producto especial para los vinos elaborados por el método tradicional. Es un **complemento de los adyuvantes clásicos de removido.**

DOSIS

2 a 3 cL de **COMPLEXE A.N.** por hL de vino para el tiraje.

MODO DE EMPLEO

Diluir **COMPLEXE A.N.** en un poco de agua y añadir al depósito de tiraje junto con el adyuvante.

Precauciones de uso:

ATENCIÓN: **COMPLEXE A.N.** sedimenta de forma natural en el envase, por lo que es absolutamente indispensable agitar cuidadosamente el envase antes de extraer el producto.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L – caja de 15 x 1 L.

Bidón de 5 L - caja de 4 x 5 L.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

353/2018 – 1/1