



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

ADJUVANTS

# COMPLEXE A.N.

**Facilite le remuage et tasse le dépôt**

## CARACTERISTIQUES

**COMPLEXE A.N.** contient des colloïdes minéraux hydrophobes qui rendent les levures plus sableuses ainsi que des éléments nutritifs.

**COMPLEXE A.N.** s'ajoute en complément de tout adjuvant de remuage classique. **Il ne le remplace pas.**

Incorporer **COMPLEXE A.N.** de préférence sur les levures et en même temps que l'adjuvant utilisé.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Son rôle est de diluer le dépôt de levures et de l'isoler du verre. Il fournit un support qui n'adhère pas au verre et sur lequel les levures peuvent se fixer.

Sa densité importante provoque le tassement du dépôt dans le col de la bouteille. Il n'augmente pas le volume du dépôt.

## APPLICATIONS

- **COMPLEXE A.N.** est une spécialité destinée aux vins élaborés en méthode traditionnelle. Il vient en **complément des adjuvants de remuage classiques.**

## DOSE D'EMPLOI

2 à 3 cL de **COMPLEXE A.N.** par hL de vin à tirer.

## MODE D'EMPLOI

Diluer le **COMPLEXE A.N.** dans un peu d'eau et incorporer à la cuve de tirage en même temps que l'adjuvant.

### Précaution d'utilisation :

ATTENTION : **COMPLEXE A.N.** se dépose naturellement dans le bidon. Il est indispensable d'agiter soigneusement avant chaque prélèvement.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

Flaconde 1 L - carton 15 x 1 L.

Bidon de 5 L - carton de 4 x 5 L.

## CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

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.*

353/2018 – 1/1