



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# COMPLEXE A.N.

---

Facilita a *remuage* e compacta o depósito

## CARACTERÍSTICAS

---

**COMPLEXE A.N.** contém coloides minerais hidrofóbicos que tornam as leveduras mais arenosas, assim como, os elementos nutritivos.

**COMPLEXE A.N.** se adiciona como complemento de todo adjuvante de *remuage* clássica. **Ele não o substitui.**

Incorporar **COMPLEXE A.N.** de preferência nas leveduras e ao mesmo tempo que o adjuvante utilizado.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

Seu papel é diluir o depósito de leveduras e de isolá-lo do vidro. Ele fornece um suporte que não adere ao vidro, mas ao qual as leveduras podem se fixar.

Sua alta densidade provoca a compactação dos sedimentos no topo do gargalo da garrafa. Não aumenta o volume do depósito.

## APLICAÇÕES

---

- **COMPLEXE A.N.** é uma especialidade destinada aos vinhos elaborados pelo método tradicional (clássico). Ele age como **complemento dos adjuvantes de *remuage* clássica.**

## DOSAGEM

---

2 a 3 cL de **COMPLEXE A.N.** por hL de vinho a engarrafar.

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Diluir o **COMPLEXE A.N.** com um pouco de água e adicionar na cuba de tiragem, ao mesmo tempo que o adjuvante.

### Precauções de utilização:

**ATENÇÃO:** **COMPLEXE A.N.** se deposita naturalmente no fundo da lata. É necessário agitar cuidadosamente o recipiente antes de utilizar.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

Frasco de 1 L – caixa de 15 x 1 L.

Bidão de 5 L - caixa de 4 x 5 L.

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem fechada e selada de origem, em perfeito estado, guardar ao abrigo da luz em lugar seco, isento de odores e fora do gelo. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*