



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



DELTA CHARM® AF

**Complexe PVPP, protéines végétales et cellulose alimentaire
pour l'élaboration des vins effervescent en méthode Charmat (cuve close)**

CARACTERISTIQUES

DELTA CHARM® AF a été spécifiquement formulé pour répondre aux exigences des moûts et des vins entrant dans l'élaboration des vins effervescent en particulier élaborés en méthode Charmat (cuve close).

Sa formulation permet d'éliminer de façon spécifique les polyphénols responsables d'une part de l'oxydation et d'autre part des amertumes et notes végétales et/ou herbacées.

Sa capacité particulière à éliminer les polyphénols responsables de l'oxydation en font un outil de premier choix pour diminuer le risque d'évolution prématurée.

Ne contenant pas d'allergène (Allergen Free), **DELTA CHARM® AF** n'induit aucun étiquetage.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Elimine les polyphénols oxydases responsables de l'oxydation des vins.
- Elimine les polyphénols responsables de l'amertume et des notes végétales ou herbacées.

APPLICATIONS

- **DELTA CHARM® AF** peut être aussi bien utilisé en préventif sur moût en traitement préfermentaire qu'en curatif sur vin.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

Traitement préfermentaire: 30 à 200 g/hL en fonction de l'effet souhaité.

Traitement sur vin : 20 à 100 g/hL en fonction de l'effet souhaité.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 320 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **DELTA CHARM® AF** directement dans le moût ou le vin à traiter.

Bien homogénéiser. Si nécessaire procéder à plusieurs remontages après 1 heure de sédimentation afin d'optimiser l'efficacité du traitement.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg. Carton de 10 x 1kg.

Sac de 10 kg.

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.

268/2020 – 1/1