

ORIGIN F-MAX

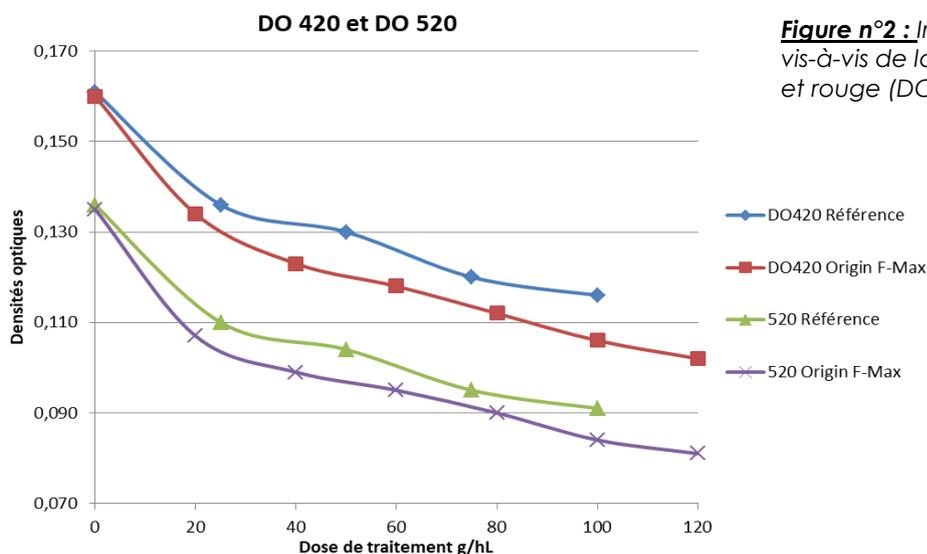
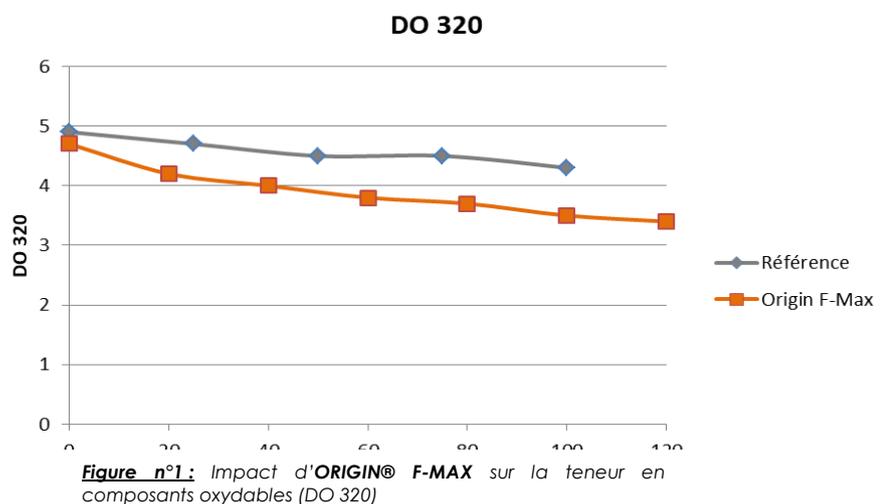
Formulation spécifique pour le traitement préventif et curatif des moûts et des vins blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation.

CARACTERISTIQUES

ORIGIN F-MAX est un produit de collage de nouvelle génération composé de différentes matières actives qui agissent en synergie pour la clarification et le traitement de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Réaction et précipitation des quinones, évitant ainsi la casse brune et la possible perte de précurseurs aromatiques. (Figure n°1)
- Diminution de manière importante des teintes jaunes et rouges. (Figure N°2)
- Diminution de l'astringence et suppression de l'amertume.
- Absorption sélective des polyphénols oxydables.
- Elimination des métaux lourds, notamment le cuivre, catalyseurs des réactions d'oxydation.
- Traitement des vins présentant une évolution oxydative.





STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



APPLICATIONS

- **ORIGIN F-MAX** est recommandé pour le traitement des moûts de raisins blancs ou rosés.
- **ORIGIN F-MAX** peut être utilisé en flottation **sans ajout** d'une autre colle.
- **ORIGIN F-MAX** s'utilise pour le traitement des moûts de presse ou taille en méthodes traditionnelles.
- **ORIGIN F-MAX** s'utilise pour rajeunir des vins évolués

DOSE D'EMPLOI

Doses recommandées :

Vins tranquilles :

Sur jus de goutte : 30 à 50 g/hL

Sur jus de presse : 75 à 100 g/hL

Vins effervescents :

Sur jus de cuvée : 30 à 50 g/hL

Sur jus de tailles : 75 à 100 g/hL

Pour l'élimination du cuivre :

pour des teneurs en cuivre inférieures à 4mg/L : 30g/hL

pour des teneurs en cuivre de 4 à 6 mg/L : 50g/hL

pour des teneurs en cuivre supérieures à 6mg/L : 80 à 100 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 120 g/hL

MODE D'EMPLOI

Diluer **ORIGIN F-MAX** dans 10 fois son poids d'eau. Laisser gonfler 2 heures et incorporer lors d'un circuit fermé avec un raccord de collage.

Précaution d'utilisation :

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription dans le registre de cave et doit être utilisé sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg et 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, 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.

036/2020 – 2/2