

PARADOXE AF

POUR LE TRAITEMENT PREVENTIF DES MOUTS ET LE TRAITEMENT CURATIF DES VINS EN AJOUT DIRECT

COMPOSITION

Composé de PVPP de grande pureté, de Cellulose, et de Gomme Arabique , **PARADOXE AF** se disperse facilement. Ne contient pas de caséine (Produit non allergène).

PROPRIETES

Sur vendange et moût :

- élimine les composés phénoliques oxydables et oxydés ;
- supprime les goûts âpres et amers ;
- améliore et accélère le débouillage ;
- protège les précurseurs aromatiques vis-à-vis de l'oxydation.

Sur vin :

- rafraîchit les vins légèrement oxydés : il élimine la coloration brune et les mauvais goûts liés à l'oxydation ;
- affine le profil aromatique des vins blancs et rosés.

MODE D'EMPLOI

PARADOXE AF peut être incorporé à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. A saupoudrer directement ou à diluer dans 10 fois son volume d'eau.

Sur vin, il est recommandé de procéder à un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

DOSES D'EMPLOI

De 30 à 100g/hl

Dose maximale autorisée : 400g/hl

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

CONDITIONNEMENT

Sachet Poly-alu de 5 kg, carton de 10 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL