

# DELTASPEED AF

**ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET OXYDABLES  
DES MOUTS ET DES VINS BLANCS ET ROSES**

**PRODUIT NON ALLERGENE**



## CARACTERISTIQUES

- ◆ **DELTASPEED AF** est un produit de traitement spécifique des phénomènes d'oxydation progressive des vins blancs et rosés.
- ◆ En action préventive, **DELTASPEED AF** élimine les polyphénols oxydables, astringents et amers, responsables des sensations gustatives désagréables
- ◆ **DELTASPEED AF** élimine des composés combinant le SO<sub>2</sub> : un vin traité aura une fraction de SO<sub>2</sub> Libre plus importante pour une même dose de SO<sub>2</sub> Total.
- ◆ En traitement curatif, l'action de **DELTASPEED AF** est immédiate. Il rafraîchit la couleur et affine la dégustation. Le caractère de vin « passé » disparaît.
- ◆ La vitesse de sédimentation des flocons formés est très rapide.
- ◆ Le volume de lies est très faible par rapport aux produits classiquement utilisés pour cette application, d'où une diminution importante des pertes de vin.
- ◆ Toutes ces propriétés font de **DELTASPEED AF** un produit facile à mettre en œuvre, avec une action rapide, efficace et optimisée (faible taux de lie), notamment pour le traitement des vins à rotation rapide.
- ◆ **DELTASPEED** ne provoque pas de surcollage. Il peut être utilisé à des doses très élevées, si nécessaire.

## LEGISLATION

- ◆ La PVPP est autorisée au sein de l'Union Européenne à la dose maximale de 80g/hL.
- ◆ **Dose maximale légale de DELTASPEED AF:** 320g/hL.
- ◆ **DELTASPEED AF** ne contient pas de substance allergène, son emploi ne nécessite pas d'étiquetage particulier des bouteilles de vins traités.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Sur les moûts : en phase préfermentaire.**
  - moûts blancs en vendange mécanique.....: 30g/hL à 120g/hL
  - moût de presse de raisins blancs.....: 60g/hL à 120g/hL
- ◆ **En phase fermentaire :**  
de 30g/hL à 120g/hL suivant l'origine des moûts et de l'effet recherché.
- ◆ **Sur vins blancs et rosés en cuve :**  
de 30g/hL à 200g/hL (ou plus, suivant l'effet recherché.)

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Saupoudrer directement **DELTASPEED AF** sur le moût ou le vin en agitation. Maintenir l'agitation pendant l'incorporation pour obtenir une parfaite homogénéisation
- ◆ Soutirer dès que le produit est sédimenté.
- ◆ Filtrer (vin).

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 10kg.
- ◆ Sachet de 1kg.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **DELTASPEED AF**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **DELTASPEED AF** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONDITIONS DE 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.