

ANTARTIKA® Fresh

Nouvelle génération de stabilisant tartrique vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium

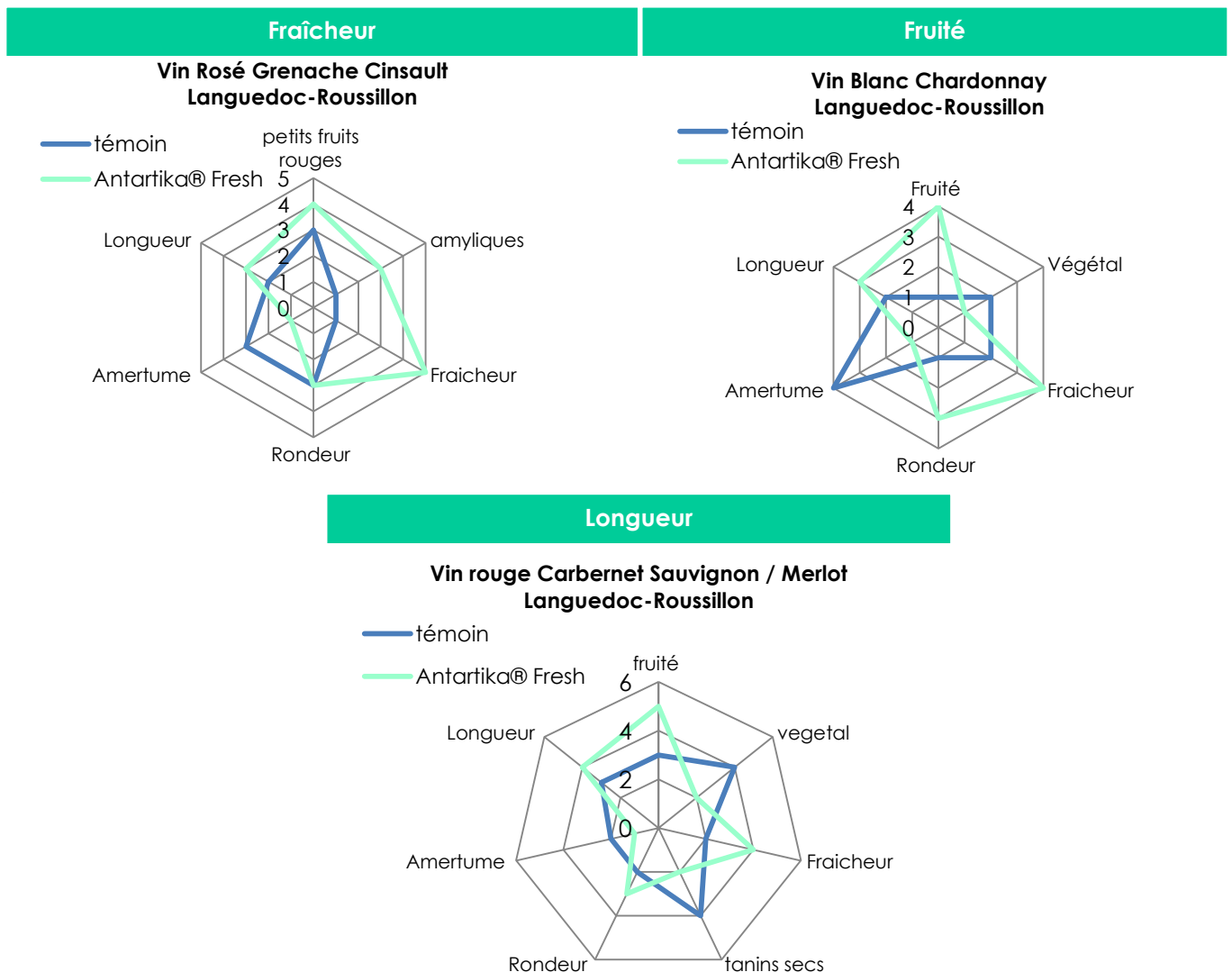
CARACTERISTIQUES

ANTARTIKA® Fresh est une solution basée sur l'association de polyaspartate de potassium et de polysaccharides végétaux sélectionnés pour leur impact sur le profil aromatique des vins. Il assure la **stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de K, tout en renforçant le caractère frais et fruité sans durcissement des structures.**

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ANTARTIKA® Fresh est un colloïde protecteur, qui agit à la fois sur la formation des cristaux (nucléation) et sur la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium présents dans le vin.

ANTARTIKA® Fresh impacte positivement les vins sur 3 dimensions :



ANTARTIKA® Fresh a peu d'impact sur la filtrabilité des vins, il est cependant recommandé d'effectuer un test de filtrabilité préalable.

ANTARTIKA® Fresh ne stabilise pas le tartrate de calcium.

Comme l'acide métatartrique, et la CMC, **ANTARTIKA® peut** réagir avec le lysozyme.

APPLICATIONS

ANTARTIKA® Fresh s'utilise sur vins rouges, vins blancs et vins rosés, prêt à la mise en bouteilles. Son action est quasi instantanée.

Les vins blancs et vins rosés doivent être **stables protéiquement** avant traitement avec **ANTARTIKA® Fresh**.

Pour les vins rouges ayant une forte instabilité de la matière colorante, nous recommandons l'utilisation **ANTARTIKA® VR**, produit spécifiquement élaboré pour les vins rouges. Demander conseil à votre œnologue.

Produit à ajouter impérativement sur des vins à une **température supérieure à 12°C**.

La stabilité tartrique de différents vins a été testé à l'aide d'un test au froid : -4°C pendant 6 jours.

DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi : De 10 à 20 cL/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 20 cL/hL

MODE D'EMPLOI

ANTARTIKA® Fresh est incorporé avec une pompe doseuse ou une pompe MICRO DOSEUSE « Système d'injection de précision » avant la dernière filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage. Bien homogénéiser la cuve lors d'un ajout avant filtration finale.

Précautions d'utilisation

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 1L, 10L, 20L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel pour le produit en solution.

Emballage ouvert : A utiliser sous 1 semaine

Comme nous ne maîtrisons pas les conditions d'utilisation et la mise en œuvre des produits, SOFRALAB ne pourra pas être tenu responsable en cas d'échec du traitement et de présence de cristaux dans les bouteilles et de précipitation de la matière colorante.

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.

319/2019 – 2/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com