



Antartika® FRESH

Das passende Produkt für eine Weinsteinstabilisierung mit Frische



**Einfache
Anwendung bei
der Abfüllung und
rasche Wirkung**

**Fördert den
frischen,
fruchtigen
Charakter**

**2-in-1-Arbeitsgang:
Frische und
Weinsteinstabilität**



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Kombination aus Kaliumpolyaspartat und pflanzlichen Polysacchariden.
- Wirkt auf die Bildung von Kaliumbitartrat-Kristallen (Keimbildung) sowie auf das Wachstum von Kaliumbitartrat-Mikrokristallen.
- Kein Stabilisator für neutrales Kalziumtartrat.
- Nur geringe Auswirkung auf die Filtrierbarkeit der Weine.



DOSAGE

10 bis 20 cL/hL

Gesetzlich zulässige maximale Dosage gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: **20 cL/hL**



VERPACKUNG



**1 L / 10 L
20 L**



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei, wenn Produkt in Lösung. Angebrochene Packungen: innerhalb von 1 Woche aufbrauchen.

Da wir keinen Einfluss auf die Verwendungsbedingungen und die Anwendung unserer Produkte haben, kann SOFRALAB nicht haftbar gemacht werden, falls die Behandlung fehlschlägt, Kristalle in der Flasche auftreten und Farbstoffe ausfallen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



GUT ZU WISSEN!

- Von der OIV genehmigt (Önologie-Resolution 543/201).
- Ebenso wie Metaweinsäure und CMC kann **ANTARTIKA® FRESH** mit Lysozym reagieren.
- Bei Rotweinen mit hoher Farbinstabilität empfiehlt sich die Verwendung von **ANTARTIKA® VR**, einem Produkt speziell für Rotweine.
- Die Weinstabilität der Weine wird mithilfe eines Kälte-tests überprüft: 6 Tage bei -4 °C.

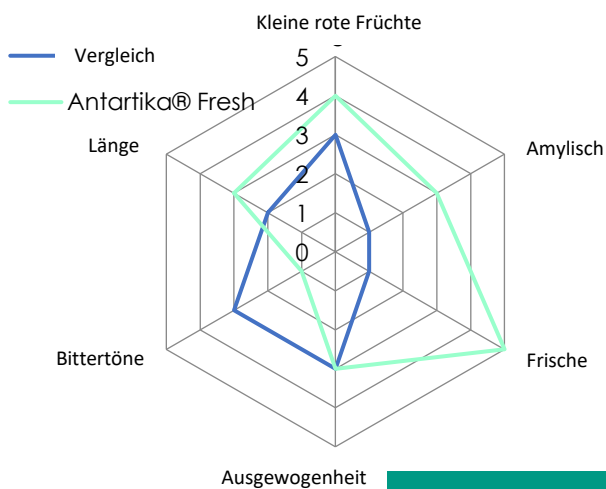


VERSUCHSERGEBNISSE

ANTARTIKA® FRESH hat einen positiven Einfluss auf die folgenden drei Faktoren der Weine:

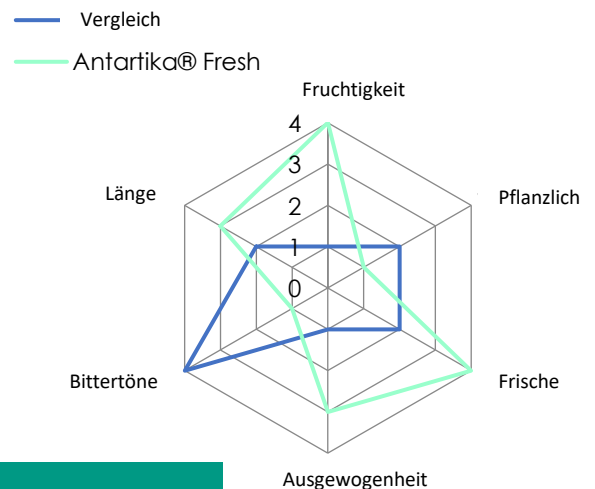
Frische

Roséwein Grenache Cinsault Languedoc-Roussillon



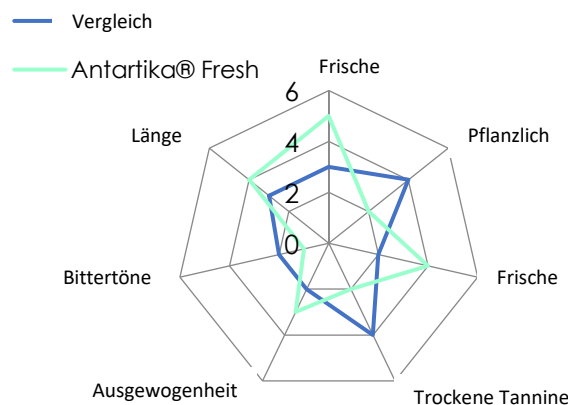
Fruchtigkeit

Weißwein Chardonnay Languedoc-Roussillon



Länge

Rotwein Cabernet Sauvignon / Merlot Languedoc-Roussillon





GEBRAUCHSANWEISUNG

VORAUSSETZUNG FÜR DIE VERWENDUNG:

- ❑ Es ist darauf zu achten, dass der Kalziumgehalt unterhalb der empfohlenen Dosagen liegt. Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten.
- ❑ Es empfiehlt sich die Durchführung eines vorhergehenden Filtrationstests.
- ❑ Die Weiß- und Roséweine müssen **eiweißstabil** sein.
- ❑ Das Produkt ist unbedingt auf füllfertige Weine mit einer Temperatur über 12 °C zu geben.

ANTARTIKA® FRESH wird mithilfe einer Dosierpumpe oder einer Mikrodosierpumpe (Präzisionsinjektionssystem) vor der letzten Filtration oder direkt bei der Abfüllung zugegeben.

Bei einer Zugabe vor der Endfiltration das Gebinde gut durchmischen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

**ANTARTIKA® : JE NACH WEINPROFIL****Heißes Jahr**

Hoher Alkoholgehalt, hoher pH-Wert, geringe Säure, leicht extrahierbare Polyphenole

Sensorisches Profil

Schwer, fehlende Frische, Bittertöne

ANTARTIKA® FRESH

Weinsteinstabilisierung mit Verleihung von mehr Ausgewogenheit und Frische

Gemäßigtes Jahr

Mittlerer Alkoholgehalt, mittlerer pH-Wert, normale Säure, Struktur verleihende Polyphenole

Sensorisches Profil

Frisch, aromatisch, ausgewogen

ANTARTIKA® V40

Weinsteinstabilisierung mit Wahrung der sensorischen Qualität