



Antartika® FRESH

El aliado para una estabilización tartárica con frescura



Fácil de usar en el embotellado & Acción rápida

Refuerza el carácter fresco y afrutado

Operación 2 en 1: frescura y estabilidad tartárica



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Asociación de poliaspartato de potasio y polisacáridos vegetales.
- Actúa sobre la nucleación (formación de cristales) del bitartrato de potasio y sobre el crecimiento de los microcristales de bitartrato de potasio.
- No estabiliza el tartrato de calcio neutro.
- Bajo impacto sobre la filtrabilidad del vino



DOSIS

10 a 20 cL/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: **20 cL/hL**



PRESENTACIÓN



**1 L, 10 L,
20 L**



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar el producto en solución. Una vez abierto el envase: utilizar en el plazo de 1 semana

Al no poder controlar las condiciones de uso y aplicación de los productos, SOFRALAB no se hace responsable en caso de que el tratamiento no funcione y aparezcan cristales de sales tartáricas y/o precipitación de materia colorante en botella.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



ES BUENO SABER QUE...



- Está autorizado por la OIV (Resolución CEno 543/201).
- Igual que el ácido metatartárico y la CMC, **ANTARTIKA® FRESH** puede reaccionar con la lisozima.
- En los vinos tintos que presentan una gran inestabilidad de la materia colorante se recomienda utilizar **ANTARTIKA®VR**, un producto desarrollado específicamente para los vinos tintos.
- La estabilidad tartárica del vino puede comprobarse mediante un test en frío: -4°C durante 6 días.

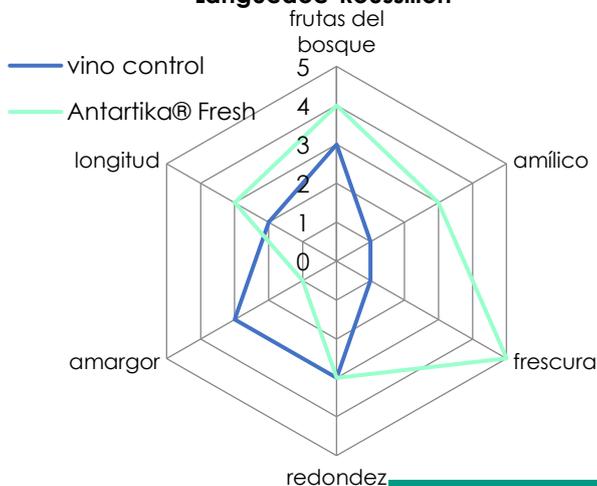


RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

ANTARTIKA® FRESH tiene un efecto positivo en el vino en 3 niveles:

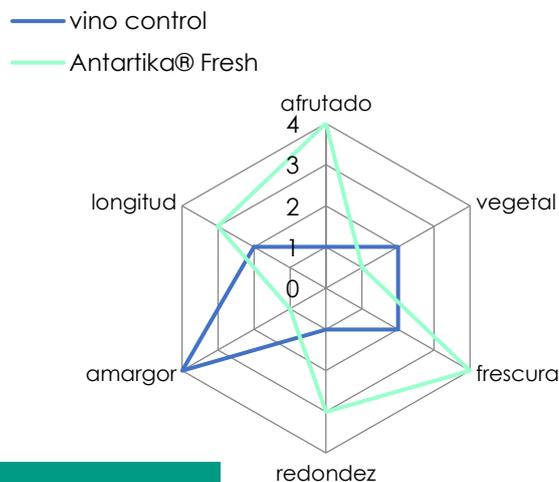
Frescura

**Vino Rosado Garnacha Cinsault
Languedoc-Roussillon**



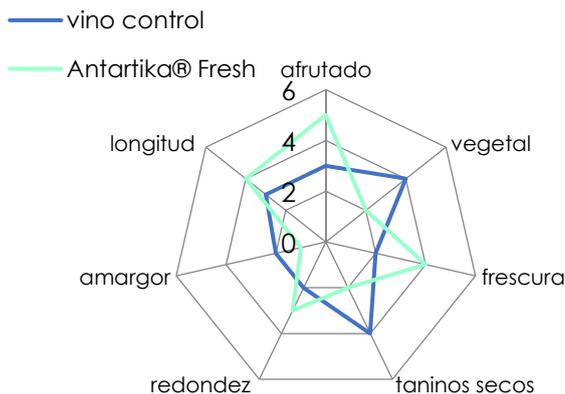
Afrutado

**Vino Blanco Chardonnay
Languedoc-Roussillon**



Longitud

**Vino tinto Carbetnet Sauvignon / Merlot
Languedoc-Roussillon**



SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30



MODO DE EMPLEO

PRERREQUISITOS DE USO:

- ❑ Se recomienda comprobar que la concentración de calcio sea inferior a la concentración recomendada. Consulte a su enólogo.
- ❑ Se recomienda realizar un test de filtrabilidad previo.
- ❑ Los vinos blancos y rosados deben ser **estables proteicamente**.
- ❑ Antes de añadir el producto es imperativo que la temperatura del vino sea superior a 12 °C y que esté listo para embotellar.

ANTARTIKA® FRESH debe añadirse con una bomba dosificadora o una bomba MICRODOSIFICADORA (sistema de inyección de precisión) antes de la filtración final o directamente en la línea de embotellado.

Homogeneizar cuidadosamente el depósito si el producto se añade antes de la filtración final.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**ANTARTIKA®: EN FUNCIÓN DEL PERFIL DEL VINO****Añadas cálidas**

Grado alcohólico elevado, pH alto, baja acidez, polifenoles fácilmente extraíbles

Perfil organoléptico del vino

Pesado, falta de frescura, amargor

ANTARTIKA® FRESH

Estabilización tartárica con aporte de redondez y frescura

Añadas templadas

Grado alcohólico medio, pH medio, acidez normal, polifenoles con estructura

Perfil organoléptico del vino

Fresco, aromático, equilibrado

ANTARTIKA® V40

Estabilización tartárica con preservación de la calidad organoléptica