



Antartika® FRESH

L'allié pour une stabilisation tartrique en fraîcheur



**Facilité
d'utilisation lors
de la mise &
rapidité d'action**

**Renforce le
caractère frais
et fruité**

**Opération 2 en 1 :
fraîcheur et
stabilité tartrique**



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Association de polyaspartate de potassium et de polysaccharides végétaux.
- Agit sur la nucléation (formation des cristaux) de bitartrate de potassium et sur la croissance de microcristaux de bitartrate de potassium.
- Ne stabilise pas le tartrate neutre de calcium.
- Peu d'impact sur la filtrabilité des vins



DOSE D'EMPLOI

10 à 20 cL/hL

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



CONDITIONNEMENT



**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.



BON À SAVOIR !

- Autorisé par l'OIV (Résolution CEno 543/201).
- Comme l'acide métatartrique, et la CMC, **ANTARTIKA® FRESH** peut réagir avec le lysozyme.
- Pour les vins rouges ayant une forte instabilité de la matière colorante, il est recommandé d'utiliser l'**ANTARTIKA®VR**, produit spécifiquement élaboré pour les vins rouges.
- La stabilité tartrique des vins est testée à l'aide d'un test au froid : -4°C pendant 6 jours.

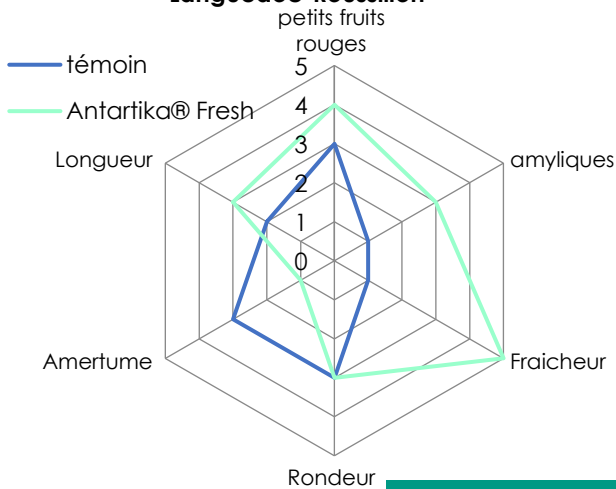


RESULTATS D'ESSAIS

ANTARTIKA® FRESH impacte positivement les vins sur 3 dimensions :

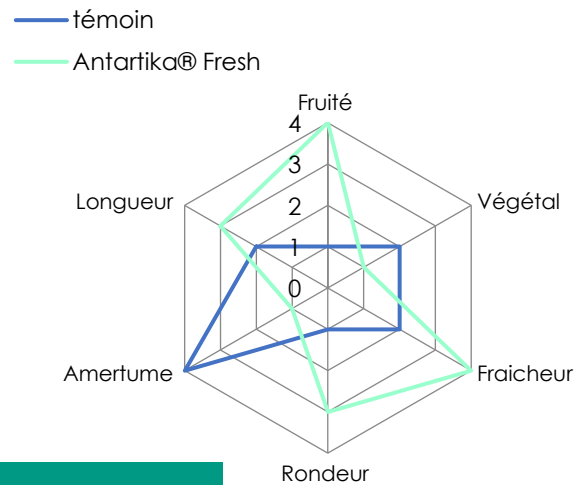
Fraîcheur

**Vin Rosé Grenache Cinsault
Languedoc-Roussillon**



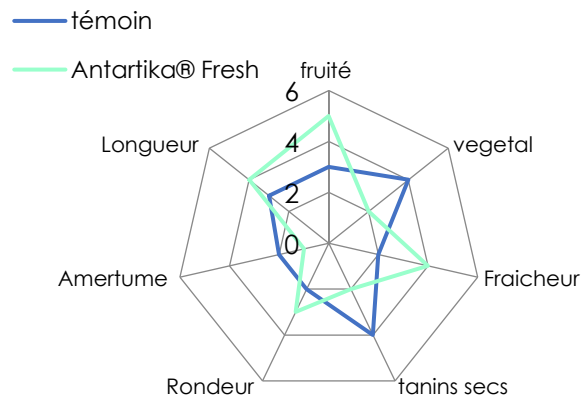
Fruité

**Vin Blanc Chardonnay
Languedoc-Roussillon**



Longueur

**Vin rouge Carbernet Sauvignon / Merlot
Languedoc-Roussillon**



SAS SOFRALAB

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



MODE D'EMPLOI

PREREQUIS D'UTILISATION :

- ❑ Il est conseillé de vérifier que les teneurs en calcium soient inférieures aux doses recommandées. Demandez conseil à votre œnologue.
- ❑ Il est recommandé d'effectuer un test de filtrabilité préalable.
- ❑ Les vins blancs et rosés doivent être **stables protéiquement**.
- ❑ Produit à ajouter impérativement sur des vins à température supérieure à 12°C et prêt à la mise en bouteille.

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.

Précaution d'utilisation :

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

**ANTARTIKA® : EN FONCTION DU PROFIL DE VIN****Millésime chaud**

Degré alcoolique élevé , pH élevé , Acidité faible ,
Polyphénols facilement extractibles

Profil organoleptique

Lourd, manque de fraîcheur , amertume

ANTARTIKA® FRESH

Stabilisation tannique avec apport de rondeur
et fraîcheur

Millésime tempéré

Degré alcoolique moyen , pH moyen , Acidité normale
, Polyphénols structurants

Profil organoleptique

Frais, aromatique, équilibré

ANTARTIKA® V40

Stabilisation tannique avec préservation de la
qualité organoleptique