



# Antartika® FRESH

O aliado para a estabilização tartárica com frescura



Utilização fácil  
ao engarrafar  
e ação rápida

Reforça o  
carácter fresco  
e frutado

Operação 2 em 1:  
frescura e  
estabilidade tartárica



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Associação de poliaspartato de potássio e polissacáridos vegetais.
- Atua sobre a nucleação (formação de cristais) de bitartrato de potássio e sobre o crescimento de microcristais de bitartrato de potássio.
- Não estabiliza o tartarato neutro de cálcio.
- Pouco impacto na filtrabilidade dos vinhos



## DOSAGEM

**10 a 20 cL/hL**

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: **20 cL/hL**



## ACONDICIONAMENTO



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



## CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Proteger o produto em solução do congelamento. Pacote aberto: utilizar no prazo de 1 semana.

Visto que não controla as condições de utilização ou aplicação dos produtos, a SOFRALAB isenta-se de qualquer responsabilidade em caso de falha do tratamento, presença de cristais nas garrafas, ou precipitação da matéria corante.

*As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*



## É BOM SABER!

- Autorizado pela OIV (Resolução CEno 543/201).
- Tal como o ácido metatartárico e a CMC, **ANTARTIKA® FRESH** pode reagir com a lisozima.
- Para vinhos tintos com forte instabilidade da matéria corante, recomenda-se a utilização de **ANTARTIKA® VR**, um produto desenvolvido especificamente para vinhos tintos.
- A estabilidade tartárica dos vinhos é testada utilizando um teste a frio: -4°C durante 6 dias.

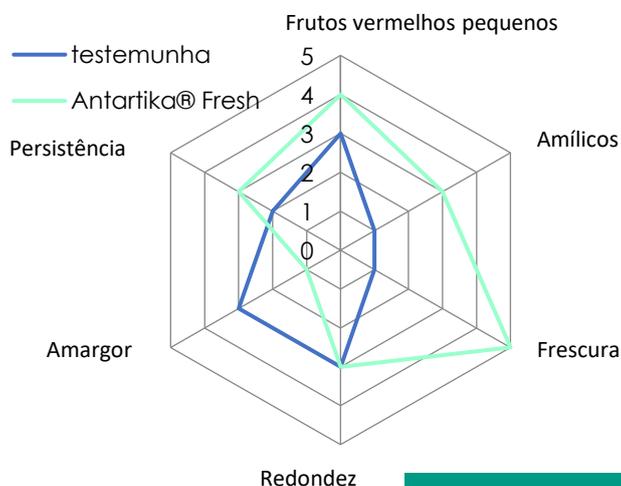


### RESULTADOS DE TESTES

**ANTARTIKA® FRESH** tem um impacto positivo nos vinhos em 3 dimensões:

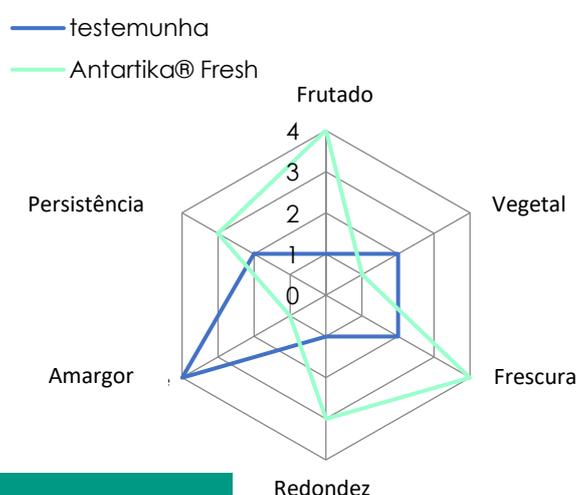
#### Frescura

Vinho rosé Grenache Cinsault  
Languedoc-Roussillon



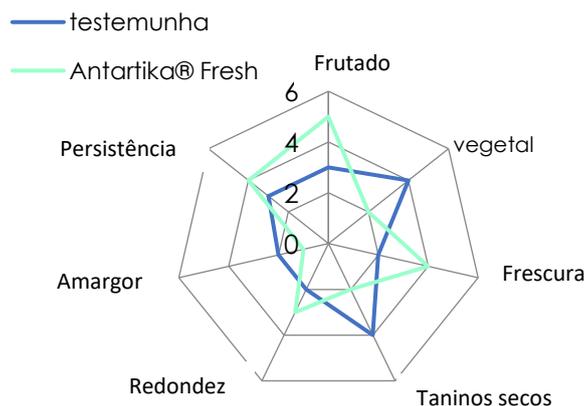
#### Frutado

Vinho branco Chardonnay  
Languedoc-Roussillon



#### Persistência

Vinho tinto Carbernet Sauvignon / Merlot  
Languedoc-Roussillon





## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**PRÉ-REQUISITOS PARA A UTILIZAÇÃO :**

- ☐ ☑ É aconselhável verificar que os níveis de cálcio são inferiores às doses recomendadas. Aconselhe-se junto do seu enólogo.
- ☐ Recomenda-se a realização de um teste prévio de filtrabilidade.
- ☐ Os vinhos brancos e rosés devem ser **estáveis em termos de proteínas**.
- ☐ Produto a adicionar imperativamente a vinhos com temperatura superior a 12°C e prontos a engarrafar.

**ANTARTIKA® FRESH** é incorporado com uma bomba doseadora ou uma bomba MICRODOSEADORA "Sistema de injeção de precisão" antes da última filtração ou diretamente na linha de engarrafamento. Homogeneizar bem a cuba ao adicionar antes da filtração final.

**Precauções de utilização:**

*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.*

*Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.*

**ANTARTIKA® : EM FUNÇÃO DO PERFIL DO VINHO****Ano de colheita quente**

Grau alcoólico elevado, pH elevado, baixa acidez, polifenóis facilmente extraíveis

**Perfil organolético**

Pesado, sem frescura, amargo

**ANTARTIKA® FRESH**

Estabilização tartárica com mais redondez e frescura

**Ano de colheita temperado**

Grau alcoólico médio, pH médio, acidez normal, polifenóis estruturantes

**Perfil organolético**

Fresco, aromático, equilibrado

**ANTARTIKA® V40**

Estabilização tartárica com preservação da qualidade organolética