СТАБИЛИЗАТОРЫ

MARTIN VIALATTE

Antartika® FRESH

Стабилизация против винного камня и свежесть

DROP & GO | БЕЛОЕ ВИНО | РОЗОВОЕ ВИНО | VEG

Простота использования во время розлива, быстрота действия	**Усиливает свежесть и ягодные ноты**	**Действие 2 в 1: свежесть и стабильность от кристаллических помутнений**

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Полиаспартат калия и растительные полисахариды.
- Воздействует на нуклеацию (формирование кристаллов) битартрата калия и на рост микрокристаллов битартрата калия.
- Не стабилизирует против нейтрального тартрата кальция.
- Слабое влияние на фильтруемость вин

ДОЗИРОВКА

10 - 20 сл/гл
Максимально допустимая дозировка, согласно действующему европейскому законодательству: **20 слL/гл**

УПАКОВКА

10 л / 20 л

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов. Не хранить при отрицательных температурах. Вскрытая упаковка: Использовать в течение недели.

Поскольку мы не можем контролировать условия использования препаратов, SOFRALAB не может нести ответственность за неудачные последствия обработки и появление кристаллов в бутылках или выпадение в осадок красящих веществ.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность,так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

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

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ!

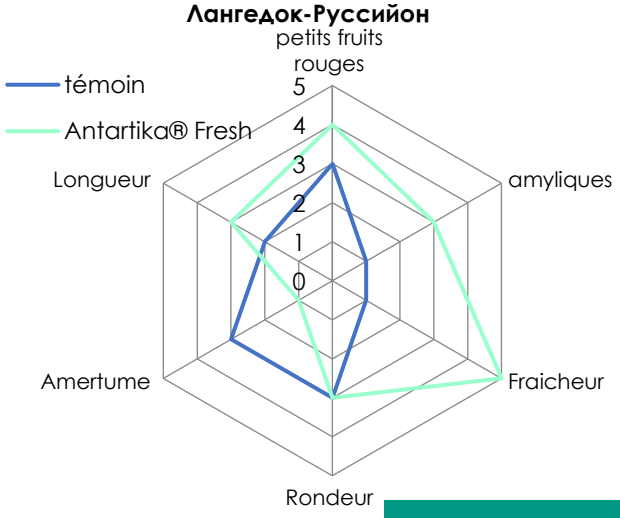
- Одобрено OIV (Резолюция Œno 543/201).
- Как метавинная кислота и КМЦ, **ANTARTIKA® FRESH** может вступать в реакцию с лизоцимом.
- Для красных вин с сильной нестабильностью цвета рекомендуется **ANTARTIKA®VR**, препарат, специально разработанный для красных вин.
- Стабильность по винному камню проверялась на винах с помощью теста «холодом»: -4°C на протяжении 6 дней.

Результаты опытов

ANTARTIKA® FRESH изменяет вино в лучшую сторону по трем аспектам:

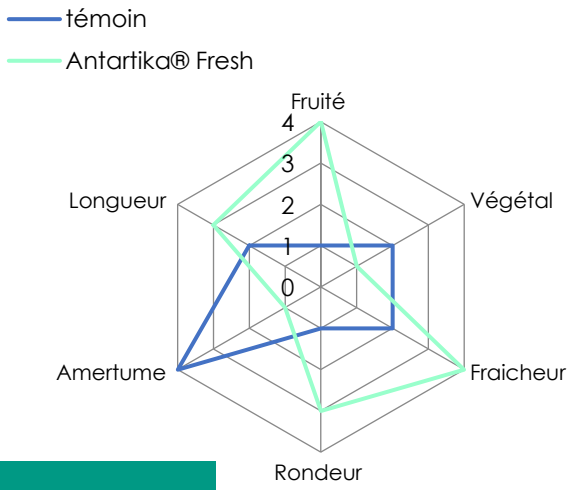
Свежесть

Вино Розовое Гренаш Сенсо Лангедок-Руссийон



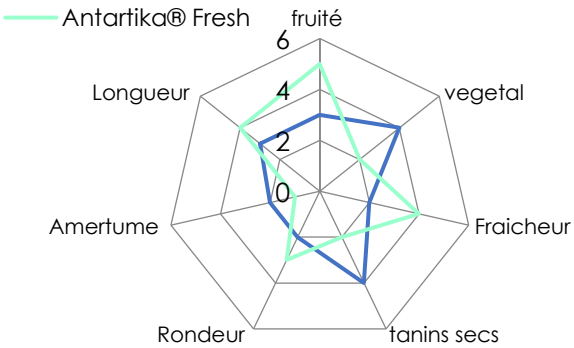
Фрукты

Белое вино Шардоне Лангедок-Руссийон



Долгота

Вино красное Каберне Совиньон / Мерло Лангедок-Руссийон



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

ПРИМЕНЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Рекомендуется удостовериться, что содержание кальция - ниже рекомендуемых дозировок. Необходимо консультироваться с вашим энологом.
- Рекомендуется провести предварительный тест на фильтруемость.
- Белые и розовые вина должны обладать **протеиновой стабильностью**
- Обязательно добавлять в вино температурой выше 12°C, готовое к розливу.

ANTARTIKA® FRESH вносится с помощью дозировочного насоса или насоса MICRO DOSEUSE «Точная система внесения» перед последней фильтрацией или напрямую на линии розлива. Привести содержимое емкости в однородное состояние во время добавления перед последней фильтрацией.

Меры предосторожности:
Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами

ANTARTIKA® : В зависимости от профиля вина

Жаркий год	Умеренный год
Повышенный градус алкоголя, высокий pH, слабая кислотность, легко извлекаемые полифенолы	Средний уровень алкоголя, pH средний, нормальная кислотность, структурные полифенолы
Органолептический профиль	**Органолептический профиль**
Тяжелое, не хватает свежести: горечь	Свежее, ароматное, сбалансированное
ANTARTIKA® FRESH	**ANTARTIKA® V40**
Стабилизация против выпадения винного камня, усиление свежести и округлости	Стабилизация от выпадения винного камня, сохранение качества аромата

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