

FORMULE 1 CF

Estabilizante antioxidativo para mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

FORMULE 1 CF (*casein free*) previene y disimula tanto la oxidación como el amargor. **FORMULE 1 CF** reúne las propiedades de la PVPP y de la celulosa microcristalina, y sus prestaciones se han visto incrementadas considerablemente gracias a una técnica particular de aglomeración y recubrimiento.

Los gránulos son regulares y homogéneos, con muy pocas partículas finas. Los agregados forman una gran cantidad de intersticios, con lo que se optimiza la superficie de adsorción física.

Todo ello contribuye a disminuir la dosis de uso de **FORMULE 1 CF**.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Adsorbe selectivamente los compuestos fenólicos oxidables y oxidados.
- Suprime gustos ásperos y amargos.
- Prepara la clarificación de los vinos.
- Preserva las cualidades y características organolépticas de los vinos.
- Atrapa los residuos presentes en la vendimia.

FORMULE 1 CF: un auxiliar esencial para la operación de desfangado.

APLICACIONES

FORMULE 1 CF es recomendable tanto en mostos y vinos blancos, como en vendimias tintas, sobre todo en vendimias botritizadas o vinos evolucionados.

Utilización en mostos de vendimias sanas o poco deterioradas:

Utilizar preferentemente después de la acción de los enzimas de desfangado.

Incorporar directamente espolvoreando el producto sobre el mosto o con sistema ventouri, procurando una buena homogeneización.

Dejar en contacto durante la fermentación, o bien separar por filtración o centrifugación.

Utilización en vendimias deterioradas:

Vinificación en blanco: espolvorear **FORMULE 1 CF** directamente sobre la vendimia antes del prensado o a la salida de prensa. Aplicar seguidamente las técnicas y coadyuvantes habituales (**LYSIS® UC**, **VINIFICATEURS**, etc.).

Vinificación en tinto: espolvorear directamente sobre la uva en la estrujadora. En la cuba de fermentación, utilizar las técnicas habituales (**LYSIS® COULEUR**, **VINIFICATEURS**).

DOSIFICACIÓN

En mosto o vino encubado de 15 g/hL a 50 g/hL según el grado de oxidación.

Sobre vendimia de 30 g/hL a 70 g/hL.

Para refrescar los vinos antes del embotellado, de 10 g/hL a 15 g/hL, 24 horas antes de la filtración.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 400 g/hL

MODO DE EMPLEO

Utilización directa, sin preparación, sobre mostos y vinos.



Este producto puede añadirse directamente sin rehidratación previa: ¡es DROP&GO!

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsas de 1 kg y de 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.