FORMULE 1 CF

**Adjuvant spécifique de préparation des moûts et des vins,
prévenant et gommant l'oxydation.**

CARACTERISTIQUES

FORMULE 1-CF (casein free) prévient et gomme l'oxydation comme l'amertume. **FORMULE 1-CF** réunit les propriétés de la PVPP et de la cellulose microcristalline, dont les performances sont considérablement accrues par une technique particulière d'agglomération et d'enrobage. La granulation est à la fois régulière et homogène, avec peu de particules fines. Les agrégats forment beaucoup d'interstices, donc une surface d'adsorption physique optimisée.
Tout cela contribue à diminuer les doses d'emploi du **FORMULE 1-CF.**

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Produit micro-granulé, ne produit pas de poussière.
- Il adsorbe sélectivement les tannins oxydables et oxydés;
- il supprime les goûts âpres et amers;
- il prépare la clarification des vins;
- il préserve les qualités organoleptiques des vins;
- il rafraîchit les vins légèrement oxydés lors des mises tardives;
- il piège les résidus présents sur la vendange.

FORMULE 1-CF : l'auxiliaire essentiel de l'opération de débourbage.

APPLICATIONS

FORMULE 1-CF s'emploie sur moûts, mais également sur vendanges et sur vins.

Utilisation sur moût de vendanges saines ou peu abîmées, lors du débourbage
Saupoudrer directement **FORMULE 1-CF** sur jus, agiter pendant 20 à 30 mn; puis sur blancs et rosés de pressurage direct, incorporer les enzymes de débourbage.

Utilisation sur moût blanc et rosé de vendanges abîmées
FORMULE 1-CF permet de travailler rapidement et d'assainir une récolte abîmée.
Saupoudrer **FORMULE 1-CF** soit sur la vendange, soit à la sortie du pressoir, puis appliquer techniques et adjuvants habituels (**LYSIS® UC, VINIFICATEURS**...).

Utilisation sur moût rouge de vendanges abîmées
Sur rouges et rosés de saignée, saupoudrer **FORMULE 1-CF** sur raisins au fouloir ou sur jus, laisser en contact pendant la durée de la fermentation ou de la macération. Dans la cuve de fermentation, utiliser les techniques habituelles (**LYSIS® COULEUR, VINIFICATEURS**).

Utilisation sur vin légèrement oxydé avant la mise en bouteille
Saupoudrer **FORMULE 1-CF** sur vin 24 heures avant filtration.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

DOSE D'EMPLOI

Sur moût ou sur vin en cuve: 15 g/hL à 50 g/hL selon le degré d'oxydation.
Sur vendanges : 30 g/hL à 70g/hL.
Pour rafraîchir des vins avant la mise, 10 g/hL à 15 g/hL, 24 heures avant la filtration.

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 400 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Polyvalent, **FORMULE 1-CF** s'utilise directement, sans préparation, sur vendanges, moûts ou vins.
FORMULE 1-CF s'utilise également en alluvionnage continu avant un filtre terre.

Ce produit peut être ajouté directement sans nécessiter de réhydratation préalable : il est DROP&GO !

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 1 kg et de 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**