FORMULE 1 CF

Adjuvante específico para preparação de mostos e de vinhos, evita e diminui a oxidação

CARACTERÍSTICAS

FORMULE 1 CF (casein free) evita e diminui a oxidação bem como o amargor. **FORMULE 1 CF** reune as propriedades da PVPP e a celulose microcristalina, cujo o desempenho é consideravelmente aumentado por uma técnica específica de aglomeração e de envelopamento. A granulação é ao mesmo tempo regular e homogênea, com poucas partículas finas. Os aglomerados formam muitos espaços, criando assim uma superfície ideal de adsorção física.
Tudo isso ajuda a reduzir as doses de aplicação do **FORMULE 1 CF**

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Produto micro-granulado, não produz poeira.
- Ele absorve seletivamente os taninos oxidáveis e oxidados ;
- ele elimina gostos ásperos e amargos ;
- ele prepara a clarificação do vinho ;
- ele preserva as qualidades organolépticas do vinho ;
- ele reaviva os vinhos levemente oxidados de elaboração tardia ;
- ele aprisiona os resíduos presentes na colheita.

FORMULE 1 CF : auxiliar essencial no processo de *débourbage* (decantação).

APLICAÇÕES

FORMULE 1 CF se utiliza sobre mostos, mas também sobre colheitas e sobre vinhos.

Utilização sobre mosto de colheitas saudáveis ou danificadas durante a decantação
- polvilhar **FORMULE 1 CF** diretamente sobre o mosto, mexer durante 20 a 30 minutos;
- sobre os brancos e rosados de prensagem direta, incorporar as enzimas de decantação.

Utilização sobre mosto branco e rosado de colheitas danificadas
FORMULE 1 CF permite trabalhar rapidamente e purificar uma colheita danificada.
Polvilhar **FORMULE 1 CF** sobre a colheita ou na saida da prensa, em seguida aplicar as técnicas e adjuvantes habituais (**LYSIS® UC**, **VINIFICATEURS**...).

Utilisação sobre mosto tinto de colheitas danificadas
Sobre tintos e rosados de processo de sangramento, polvilhar **FORMULE 1 CF** sobre as uvas no esmagador-desengaçador ou sobre o mosto, deixar em contato durante todo o tempo da fermentação ou da maceração. Na cuba de fermentação, aplicar as técnicas habituais (**LYSIS® COULEUR**, **VINIFICATEURS**).

Utilisação sobre vinho levemente oxidado antes do engarrafamento
Polvilhar **FORMULE 1 CF** sobre o vinho 24 horas antes da filtração.

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**

DOSAGEM

Sobre o mosto ou vinho na cuba : 15g/hL a 50g/hL de acordo com o grau de oxidação.
Sobre a colheita: 30g/hL a 70g/hL.
Para reavivar os vinhos antes do engarrafamento , 10 g/hL a 15g/hL 24 horas antes da filtração.

Dose máxima legal de acordo com as normas européia em vigor : 400 g/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Polivalente, o **FORMULE 1 CF** é utilizado diretamente, sem preparação, sobre a colheita, mostos ou vinhos.
FORMULE 1 CF também pode ser usado em aluvionagem contínua antes de um filtro terra.

Este produto pode ser adicionado directamente sem reidratação prévia: é DROP&GO!

Precauções de utilização :
Para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Embalado em saco de 1kg e de 5kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Fora do gelo.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**