

FORMULE 1 CF

**Aiuvante specifico di preparazione
dei mosti e dei vini, previene e attenua efficacemente l'ossidazione**

CARATTERISTICHE

FORMULE 1 CF (casein free: senza caseina) previene e toglie l'ossidazione e l'amaro. **FORMULE 1 CF** unisce le proprietà del PVPP e della cellulosa microcristallina, le cui prestazioni sono considerevolmente migliorate da una particolare tecnica di agglomerazione e di rivestimento. La granulometria è allo stesso tempo regolare ed omogenea, con poche particelle fini. Gli aggregati formano molti interstizi, dunque una superficie ottimizzata per aumentare l'adsorbimento fisico.

Tutto ciò contribuisce a ridurre le quantità d'uso del **FORMULE 1 CF**

PROPRIETA ENOLOGICHE

- Assorbe selettivamente i tannini ossidabili ed ossidati.
- Sopprime i gusti aspri ed amari.
- Prepara la chiarifica dei vini.
- Preserva le qualità organolettiche dei vini.
- Rinfresca i vini leggermente ossidati al momento dell'imbotigliamento
- Adsorbe i residui presenti sull'uva.

FORMULE 1 CF: l'ausiliario essenziale per le vostre chiarifiche.

APPLICAZIONI

FORMULE 1 CF può essere utilizzato su mosti bianchi, rosati, o provenienti da vinificazioni in rosso.

Su mosti ottenuti da uve sane o poco danneggiate utilizzare preferibilmente dopo l'azione degli enzimi e dopo la sfeccatura;

- Incorporare direttamente cospargendo il prodotto sul mosto, mantenendo l'agitazione per 20-30 minuti.
- sui bianchi e rosé a pressatura diretta, incorporare gli enzimi di sfeccatura.

Su mosti bianchi e rosati provenienti da vendemmie danneggiate

FORMULE 1 CF permette di lavorare rapidamente e di salvare uve danneggiate.

Cospargere direttamente **FORMULE 1 CF** sull'uva prima della pressatura, oppure sul mosto all'uscita dalla pressa e continuare la vinificazione utilizzando le tecniche e gli adiuvanti normalmente utilizzati (**LYSIS® UC, VINIFICATEURS...**).

Su mosti rossi di vendemmie danneggiate

Sui rossi e rosé rovinati, cospargere direttamente **FORMULE 1 CF** sull'uva o sul succo, lasciare in contatto per la durata della fermentazione o della macerazione. In vasca di fermentazione utilizzare le tecniche abituali (**LYSIS® COULEUR, VINIFICATEURS**)

Sul vino leggermente ossidato prima dell'imbottigliamento

Cospargere **FORMULE 1 CF** su un vino 24 ore prima della filtrazione.

DOSAGGIO

Sul mosto o sul vino in vasca da 15 a 50g/hL in funzione del grado di ossidazione.

Su vendemmie: da 30 a 70g/hL

Per rinfrescare dei vini prima dell'imbottigliamento : da 10 a 15g/hL 24 ore prima della filtrazione.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea : 400 g/hL

MODALITÀ D'USO

Utilizzo diretto, senza preparazione su mosti e su vini.

FORMULE 1 CF s'utilizza anche insieme alla terra durante la filtrazione.



Questo prodotto DEVE essere aggiunto direttamente senza necessità di reidratazione: è DROP&GO!

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

confezionati in sacchi da 1 kg e da 5 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.