

## **PARADOXE AF**

---

### **POUR LE TRAITEMENT PREVENTIF DES MOUTS ET LE TRAITEMENT CURATIF DES VINS EN AJOUT DIRECT**

#### **COMPOSITION**

Composé de PVPP de grande pureté, de bentonite et de cellulose microcristalline, **PARADOXE AF** se disperse facilement. Ne contient pas de caséine (Produit non allergène).

#### **PROPRIETES**

##### Sur vendange et moût :

- élimine les composés phénoliques oxydables et oxydés ;
- supprime les goûts âpres et amers ;
- améliore et accélère le débouillage ;
- protège les précurseurs aromatiques vis-à-vis de l'oxydation.

##### Sur vin :

- rafraîchit les vins légèrement oxydés : il élimine la coloration brune et les mauvais goûts liés à l'oxydation ;
- affine le profil aromatique des vins blancs et rosés.

#### **MODE D'EMPLOI**

**PARADOXE AF** peut être incorporé à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. A saupoudrer directement ou à diluer dans 10 fois son volume d'eau.

Sur vin, il est recommandé de procéder à un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'air.

#### **DOSES D'EMPLOI**

De 30 à 100g/hl

Dose maximale autorisée : 400g/hl

#### **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de contaminants, produits chimiques susceptibles de dégager des odeurs fortes.

#### **CONDITIONNEMENT**

Sachet Poly-alu de 5 kg, carton de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**