



CHARM ELEVAGE

**Complesso di prodotti da lievito ricco in polisaccaridi parietali
per l'elaborazione di vini effervescenti secondo il metodo Charmat (autoclave)**

**Complesso di prodotti da lievito ricco in polisaccaridi parietali
per l'elaborazione di vini effervescenti secondo il metodo Charmat (autoclave)**

CARATTERISTICHE

CHARM ELEVAGE è un complesso di prodotti da lievito ricco in polisaccaridi parietali specificamente sviluppato per i vini effervescenti e in particolare per quelli elaborati con il metodo Charmat (autoclave).

La selezione dei derivati da lievito che compone **CHARM ELEVAGE** è stata fatta con lo scopo di:

- Apportare volume e grasso in bocca
- Correggere la durezza e la secchezza di alcuni vini base
- Evidenziare il profilo aromatico dei vini
- Ritrovare le peculiarità di un lungo affinamento su fecce fini.

CARATTERISTICHE

CHARM ELEVAGE è un complesso di prodotti da lievito ricco in polisaccaridi parietali specificamente sviluppato per i vini effervescenti e in particolare per quelli elaborati con il metodo Charmat (autoclave).

La selezione dei derivati da lievito che compone **CHARM ELEVAGE** è stata fatta con lo scopo di:

- Apportare volume e grasso in bocca
- Correggere la durezza e la secchezza di alcuni vini base
- Evidenziare il profilo aromatico dei vini
- Ritrovare le peculiarità di un lungo affinamento su fecce fini.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Gli specifici prodotti da lievito di **CHARM ELEVAGE** libereranno, durante il loro contatto, composti che eserciteranno un'influenza sulla percezione del volume e del grasso in bocca.
- I polisaccaridi parietali interagiranno allora, ricoprendo alcuni polifenoli portando così a una diminuzione della sensazione di verde e di durezza di alcuni vini base.
- Le mannoproteine liberate avranno un effetto di supporto dell'aroma che si traduce con una migliore espressione aromatica a fine affinamento dei vini ottenuti con il metodo Charmat.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Gli specifici prodotti da lievito di **CHARM ELEVAGE** libereranno, durante il loro contatto, composti che eserciteranno un'influenza sulla percezione del volume e del grasso in bocca.
- I polisaccaridi parietali interagiranno allora, ricoprendo alcuni polifenoli portando così a una



...pendenza, peraltro in grado di essere, neppure, alcun elemento per farne una diminuzione della sensazione di verde e di durezza di alcuni vini base.

- Le mannoproteine liberate avranno un effetto di supporto dell'aroma che si traduce con una migliore espressione aromatica a fine affinamento dei vini ottenuti con il metodo Charmat.

APPLICAZIONI

- **CHARM ELEVAGE** si utilizza su vino, direttamente nell'autoclave per plasmare l'effetto di un affinamento su fecce fini.

APPLICAZIONI

- **CHARM ELEVAGE** si utilizza su vino, direttamente nell'autoclave per plasmare l'effetto di un affinamento su fecce fini.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 15 a 30 g/hL su vino.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 15 a 30 g/hL su vino.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **CHARM ELEVAGE** in 10 volte il suo peso di vino (massimo).

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzione d'uso:

Prodotto per impiego enologico e per le industrie agroalimentari.

Da utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

MODALITÀ D'USO

Disperdere **CHARM ELEVAGE** in 10 volte il suo peso di vino (massimo).

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzione d'uso:

Prodotto per impiego enologico e per le industrie agroalimentari.

Da utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

INGREDIENTI



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



Prodotti da lievito ricchi in polisaccaridi parietali.

INGREDIENTI

Prodotti da lievito ricchi in polisaccaridi parietali.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg. Cartone da 15 x 1 kg.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg. Cartone da 15 x 1 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché 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.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto e esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia poiché 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.