

## **PARADOXE AF**

---

### **PARA EL TRATAMIENTO PREVENTIVO DE LOS MOSTOS Y EL TRATAMIENTO CURATIVO DE LOS VINOS POR ADICION DIRECTA.**

#### **COMPOSICIÓN**

Paradoxe AF se dispersa fácilmente al estar compuesto por PVPP de gran pureza, Celulosa y Goma Arábica. No contiene caseína.

#### **PROPIEDADES**

##### En vendimia y mosto :

- Elimina los compuestos fenólicos oxidables y oxidados ;
- Suprime los gustos ásperos y amargos ;
- Mejora y acelera el desfangado ;
- Protege los precursores aromáticos con respecto a la oxidación.

##### Del vino, pues :

- Refresca los vinos ligeramente oxidados eliminando la coloración oscura y el mal gusto debidos a la oxidación ;
- Afina el perfil aromático de los vinos blancos y rosados.

#### **MODO DE EMPLEO**

Paradoxe AF puede añadirse a mostos y vinos en cada etapa de la vinificación. Espolvorear directamente o diluirlo en agua en una cantidad 10 veces superior a su volumen. En vinos, se recomienda realizar un remontado de homogeneización.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

De 30 a 100 g/hl

Dosis máxima autorizada: 400 g/hl

#### **CONSERVACION**

Conservar en un lugar seco, fresco y protegido frente a productos susceptibles de desprender olores.

#### **ENVASADO**

Envoltorios poli-alu de 5 kg, cartón de 10 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL**