

MANUAL DE USO

Vinificateur SR

Adyuvante de vinificación específico para mostos y vinos blancos y rosados

Descripción

El **Vinificateur SR** es el fruto de un estudio conducido por Daniel Peraldi sobre el color y la evolución de la tonalidad de los vinos rosados de la Provenza, así como sobre el "pinking" en vinos blancos. El **Vinificateur SR** evita la acentuación de la intensidad colorante y asegura una mejor estabilización del color, protegiendo las cualidades organolépticas del vino.

Composición

Complejo de motmorillonitas sódicas con un espectro de absorción a la vez amplio y selectivo sobre las proteínas, las actividades oxidásicas y los polifenoles.

Polyvinilpolipirrolidona (pvpp), para eliminar los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse o polimerizarse, que comprometen el tiempo el color, la limpidez y las cualidades organolépticas (33%).

Propiedades

Vinificateur SR garantiza la actividad específica óptima de cada uno de sus constituyentes:

- Elimina los polifenoles responsables del pardeamiento
- Adsorbe selectivamente las proteínas inestables
- Evita la acentuación de la intensidad colorante en el tiempo.
- Asegura una mejor estabilización del color.
- Protege las cualidades organolépticas del vino.
- Elimina sensaciones de aspereza y amargor.

Aplicaciones

Vinificateur SR se utiliza antes, durante o después de la vinificación según el efecto deseado. Preparar una suspensión al 10% en agua. Dejar rehidratar durante 1 hora. Incorporar al depósito antes de la siembra de levaduras, durante la fermentación o sobre vino tras un trasiego.

Modo de empleo y dosis

Vinificateur SR se emplea en dosis de 40 a 100 g/hl según el estado sanitario y la intensidad colorante de la vendimia.

Presentación

Polvo spray color amarillo ocre, con olor a corteza de pan recién hecho.
Envases de 250 g y de 1 kg.

Conservación

En envase no abierto, en lugar seco a T^a inferior a 20°C, al abrigo de la luz y en ausencia de olores extraños.