

VINIFICATEUR SR

**Aiuvante di vinificazione specifico per i vini rosé, per un colore più stabile.
Agente di prevenzione del *pinking* dei vini bianchi.**

CARATTERISTICHE

VINIFICATEUR SR é il frutto di uno studio condotto da Daniel Péraldi sul colore e l'evoluzione dei vini rosati di Provenza e sul fenomeno « *pinking* » di certi vini bianchi. **VINIFICATEUR SR** evita un'accentuazione dell'intensità colorante e assicura una migliore stabilità del colore preservando le qualità organolettiche del vino.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Elimina i polifenoli responsabili dell'ingiallimento
- Assorbe le proteine instabili
- Evita l'accentuarsi dell'intensità colorante nel corso del tempo
- Assicura una migliore stabilità del colore nel tempo
- Preserva le qualità organolettiche
- Sopprime i gusti aspri e amari

DOSAGGIO

VINIFICATEUR SR si utilizza in una quantità compresa tra 40 e 100 g/hl a secondo dello stato sanitario della vendemmia e dell'intensità del colore della materia prima.
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 240 g/hL.

MODALITÀ D'USO

VINIFICATEUR SR si utilizza prima, durante o dopo vinificazione secondo l'effetto desiderato.
Preparare una sospensione al 10% con acqua.
Lasciare gonfiare un'ora.
Incorporare nella vasca prima del lievito o nel vino dopo il travaso.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONDIZIONAMENTO

Sacchi da 1 e 5 kg

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata: da conservare al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: 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.

325/2019 - 1/1

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com